PULQUE

PULQUEROS Y BEBEDORES EN JALISCO

Una tradición viva

Adrián Montiel, Abraham Montiel,
Facundo Montiel, Elia Cabrera, Bárbara Hernández.

PULQUE, PULQUEROS Y BEBEDORES EN JALISCO

Una tradición viva

Adrián Montiel, Abraham Montiel, Facundo Montiel,
Elia Cabrera, Bárbara Hernández.

PACMYC JALISCO

El programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente.

Esta publicación fue realizada con el apoyo del programa de apoyo a las culturas municipales y comunitarias del estado de Jalisco, emisión 2009.

Impreso en: Guadalajara, Jalisco México, Abril 2011

Fotografía de portada: Bárbara Hernández *"Vasija de pulque" (Técnica en barro bruñido obra de María del Refugio Navarro Ibarra).*

Fotografías interiores: Facundo Montiel González.

Revisión: Carlos Miguel González Huerta, León Evergreen.

Edición, diseño de portada e interiores: Claudia Esmeralda Lucero B.

Consejo de redacción: Adrián Alejandro Montiel González, Abraham Ignacio Montiel González, Facundo Montiel González, Elia Cabrera Flores, Bárbara Belén Hernández Acosta.

ÍNDICE

Agradecimientos 5
Presentación 6

1. El maguey y el pulque en la historia 7

2. Pulque en jalisco 8

3. Lo que se dice del pulque 9
Lo malo del pulque. Lo bueno del pulque.

4. Los magueyes pulqueros y su cultivo 10

5. Haciendo pulque 11

6. Rostros del pulque. 12
Rostros del pulque en el campo: Cerquita del Aeropuerto, Ixtlahuacán de los Membrillos; Tres generaciones de pulqueros, Concepción de Buenos Aires: Don "Chuy" Jesús Mejía, Don Gilberto Mejía y Don Francisco Mejía; Atacco, Tapalpa, Crispín Hernández; Don "Lupe" Guadalupe Ledezma Esparza, Los Cedazos Yahualica; Alejandro Valdovinos Gutiérrez, La Manzanilla de la Paz; Pulquería La Sierra, Sayulapan, San Gabriel; Pulque en Lagos de Moreno; Los Sauces y San José Bazarte, Tepatitlán; Ramiro De la Cruz Montes, Unión de Guadalupe Atoyac. Rostros del pulque en la ciudad: Mercado de Zapopan, Doña Lala. Victoria Cruz de Mora, Santa María Tequepexpan. La pulquería de Don Chuy.

7. Las leyendas del pulque 13

8. Los remedios que sacan del pulque y aguamiel 14

9. La sazón del pulque 15

Glosario 16

Referencias 17

Agradecimientos

Agradecemos profundamente a los pulqueros, vendedores y bebedores que sin su ayuda hubiera sido imposible llevar a cabo este trabajo: Agradecemos a Don Guadalupe Ledezma Esperanza del pueblo de Los Cedazos en Yahualica de González Gallo, por contarnos de su vida, de su oficio de pulquero que fue su sostén hasta el último día de su vida y que no alcanzó a ver este trabajo terminado, en paz descanse. En Concepción de Buenos Aires agradecemos a Don Francisco Mejía y Don Gilberto Mejía por su ayuda sin trabas. En el poblado de San Antonio Buenavista municipio de Lagos de Moreno a doña Adela Costilla y familia, a don Raúl Castillo y su esposa doña Socorro, y a Doña Petra, vecina de La Perita. A Don Crispín Hernández del poblado de Atacco, municipio de Tapalpa. En Tepatitlán de Morelos en el poblado de San José Bazarte a la señora Ana Rosa y en Los Sauces a Don Baudelio Mendoza Maciel. En Sayulapan municipio de San Gabriel al señor Jaime Magaña. A Don Ramiro de la Cruz Montes y a Ramón de la Cruz, pulqueros de Unión de Guadalupe que respondieron con paciencia nuestras preguntas en su punto de venta en la plaza de San Andrés Ixtlán del municipio de Gómez Farías. A Don Martín de Ciudad Guzman, dueño la pulquería "A La Sombra del Camichín" donde vende Bote y pulque. En La Manzanilla de la Paz al señor Alejandro Valdovinos Gutiérrez. En Ixtlahuacán de los Membrillos y la carretera a Chapala a don Heliodoro Ascencio.

En la zona metropolitana de Guadalajara: al señor Gilberto Bautista en el tianguis de "El Baratillo"; a la señora Victoria Cruz de Mora en Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque. A Doña "Lala" Eduarda Bañuelos del mercado en Zapopan. En el mercado de la ciudad de Puebla de los Ángeles a Efraín Pérez Arce y al vendedor anónimo que prefirió reservar su identidad; también agradecemos al poblano, originario del Barrio de Santo Domingo, guardia de seguridad, que amablemente nos contó sobre el pulque pero que tampoco proporcionó su nombre. A don Carlos Flores por sus charlas y buenos momentos. A Don Jesús Mejía Torres propietario de "Rico Pulque de la Sierra del Tigre", igualmente al escanciador Don Alfredo, y a sus parroquianos: Fernando Fernández, Don Memo, Toño, Leo, el Rambo, Nicolás Cuellar, Don Rube, Chava, Tony, Higinio... y otros que nos ayudaron de buena fe en este proyecto.

A los que incondicionalmente nos ofrecieron su completa ayuda: a Juan David Covarrubias ya que sin su ayuda este proyecto no hubiera sido posible. A Noel Pérez Galván y familia en Cuquío, especialmente Don "Tacho" Anastacio Pérez Ruvalcaba que gracias a él conocimos a su amigo y proveedor de aguamiel Don Lupe. A la señora Luz Arias García, bióloga, y familia de Unión de Tula por el cálido recibimiento en su hogar e interés en el proyecto, así como a los compañeros de excursión Daniel Díaz Arias, Judith Villarreal Ornelas e Iván "Carnal" Flores García por su enorme ayuda y compañía en aquella expedición donde vimos paisajes excepcionales. A Luis Ángel Vargas Reinoso, Andrés Vargas y familia, a Don "Nacho" y a Doña Concha, por sugerirnos, recibirnos como en casa y llevarnos de la mano por los lugares pulqueros con ayuda de Andrés "El Burro" Vargas. A Amparo González Domínguez por su compañía en la primera azarosa excursión. A Celina Solís Becerra por sus sugerencias editoriales. A Juan Montiel Patiño por su interés en el proyecto y recetas de pulque. A María del Refugio Navarro y familia en San Juan Evangelista Tlajomulco de Zúñiga, por la extraordinaria acogida y el interés en el proyecto que se materializó en la "Vasija de pulque". A Rubí Maya Cabrera por acercarnos a esta tradición aún viva en algunos barrios de la Ciudad de México y despertar nuestro interes su estudio. Agradecemos las correcciones y sugerencias que atentamente hicieron Carlos Miguel González Huerta y León Evergreen. Y finalmente a Claudia Esmeralda Lucero, por su pulcro trabajo en la edición de este texto.

Agradecemos a los profesores: Mtro. Ignacio Mireles por confiar y creer incondicionalmente en este proyecto. Al Mtro. Alejandro Solís Matías por su constante interés y primer animador en el proyecto. A la Dra. Virginia González Claverán por su vivo entusiasmo, ideas y críticas constructivas. Al Lic. Mario Gómez Mata, director del Archivo histórico de Lagos de Moreno. Al Maestro Alejandro Contreras Alexanderson por compartir generosamente sus conocimientos en lengua, cultura e historia prehispánica de Jalisco. A la Biblioteca Pública del Estado de Jalisco (BPEJ) Juan José Arreola ya que con sus materiales ampliamos nuestra perspectiva.

Gracias al programa PACMYC-JALISCO en su edición 2009 por apoyar este proyecto.

Presentación

Este texto tiene como propósito la difusión del oficio del pulquero, su historia, la producción, los usos, consumo y beneficios del maguey y el pulque en Jalisco, que por su práctica ancestral merece ser promovida y conservada entre las nuevas generaciones para que no desaparezca.

Para realizar este trabajo comenzamos investigando en la ciudad para después visitar los poblados productores con la intención de conocer todo lo relacionado con la planta, cómo se elabora el pulque, conocer la opinión de los pulqueros sobre lo bueno y lo malo que se dice del pulque, conociendo los beneficios que la experiencia les otorga.

Esta necesidad de conocer la producción y consumo del pulque no atiende al fomento de la embriaguez, sino tratar de entender su una práctica gastronómica ancestral que conserva oficios tradicionales; también describimos algunas de las variedades de los magueyes que utilizan, las diferentes maneras de preparar pulque y también abordamos la bebida como un remedio medicinal que sirve para la prevención de algunas enfermedades.

A través de estas páginas intentamos conserva la voz de los pulqueros ya que con su testimonio se teje la historia de su vida y del pulque. Nuestro papel fue escucharlos y observar su trabajo, tratando de entender su oficio y ponerlo a la alcance de las comunidades, de los bebedores y de los que no conocían sobre la práctica de este oficio en Jalisco.

Aunque los objetivos se cumplieron nos sorprendimos ante los muchos temas que se pueden abordar y que en este texto solo los tratamos brevemente: las leyendas sobre los orígenes del pulque, sobre la antigua práctica agrícola del ciclo lunar y las diferentes versiones de las historias de sus comunidades que nos contaron. Debido a esto nos dimos cuenta de la profunda historia que guarda cada comunidad.

El texto está organizado de la siguiente manera: en los dos primeros capítulos abordamos la historia del maguey y el pulque en el contexto del centro del país y de Jalisco. En el tercero vemos lo malo y lo feo que se

dice y ha dicho del pulque. A partir del cuarto y quinto describimos el proceso de elaboración del pulque que comienza con la compra, selección o cultivo de mezcales o magueyes maduros, que algunos quiebran durante la luna creciente; luego continúa el proceso con el raspado cotidiano, la extracción y fermentación del aguamiel para obtener pulque. En el sexto capítulo damos la palabra a los pulqueros, vendedores y bebedores para que nos narren sus experiencias, así como interesantes episodios de sus vidas. Los capítulos finales tratan sobre las leyendas que se cuentan el origen del pulque, los remedios derivados de ésta bebida y el aguamiel y "el sazón del pulque", que es una recopilación de recetas, platillos y curados con la llamada bebida de los dioses: con pulque.

"Visite comunidades pulqueras y beba pulque porque la tradición sigue viva".

EL MAGUEY Y EL PULQUE EN LA HISTORIA

Capítulo I

EL MAGUEY Y EL PULQUE EN LA HISTORIA

El maguey fue una planta que ayudó a la subsistencia de los grupos nómadas que vivían en el territorio mesoamericano. Después, las civilizaciones mesoamericanas que prosperaron le rindieron culto por considerarlo de origen divino. A la llegada y conquista de los españoles, el significado del maguey y el pulque desapareció en algunos lugares, se sincretizó en otros y en algunas áreas inaccesibles continuó practicándose. En lo siguiente el pulque enriqueció a pocos y embriagó a muchos por lo que no tardaron en atribuirle los males sociales durante varios siglos. Con el tiempo el maguey y el pulque fueron perdiendo importancia en los núcleos urbanos donde las bebidas alcohólicas industrializadas ganaron mercado y el gusto de los mexicanos.

En todo el territorio mexicano se han usado las diversas especies de magueyes que aún son importantes, económica y culturalmente, para muchos grupos indígenas y mestizos que las aprovechan como fuente de alimento, bebida, medicina, cobijo (fibras ixtle para tejer), material de construcción, combustible, abono y obtención de implementos agrícolas, entre otros usos (García-Mendoza, 2004:159). El maguey crece generalmente en zonas frías y áridas, no necesita mucha humedad y produce gran cantidad de savia, aguamiel, que desde tiempos remotos sirvió para calmar la sed de los grupos nómadas.

Cultura prehispánica del maguey

En las civilizaciones mesoamericanas la agricultura se logró gracias a la domesticación de plantas como el maíz, el frijol, el chile, la calabaza y el cultivo del maguey, entre otras.

La Tira de la Peregrinación o Códice Boturini narra que los mexicas, después de la salida de Aztlán —en busca del lugar elegido por el dios Huitzilopochtli—, descubrieron el maguey e hicieron un sembradío en el año Cinco Técpatl [Pedernal], entre 1172, 1224 o 1276 d. de C., e inventaron el pulque en el año Siete Ácatl [Caña], entre los años 1187, 1239 o 1291 d. de C. (Gonçalves da Lima, 1956:70).

Una leyenda recogida por Fernando de Alva Ixtlilxóchitl cuenta que entre los años 990 y 1042 Papatzin llevó miel prieta de maguey a la

reina Xóchitl [Flor] (Alva Ixtlilxóchitl, 1892:43-44). Aunque el códice y algunos relatos dan fechas antiguas, la utilización maguey se remonta hacia el año 800 a. de C. por un raspador para maguey y fragmentos de obsidiana encontrados en las excavaciones arqueológicas en el valle de Tulancingo (Gonçalves da Lima, 1956:72).

Cosmovisión náhuatl

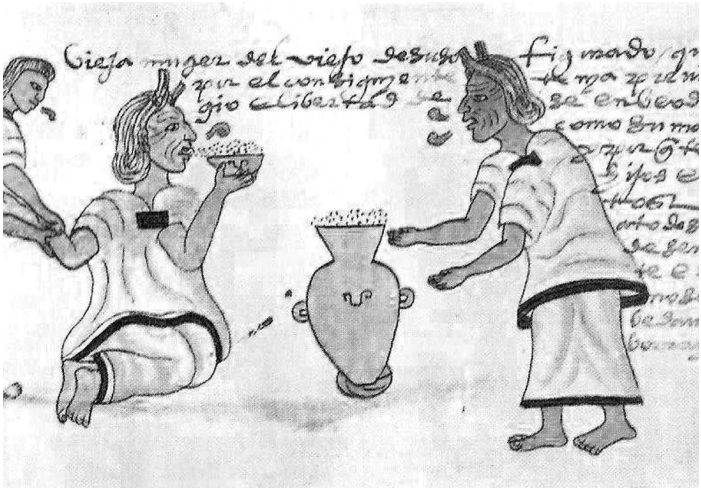
Jeroglífico de Malinalli

El maguey y el pulque se integraron a la cosmovisión de los pueblos mesoamericanos bajo la idea del fenecer y la eterna renovación de la vida. Esta idea quedó plasmada en el jeroglífico Malinalli, compuesto por un cráneo que representa miquiztli, la muerte; malinalli, un penacho de una delicada gramínea; y ollin, el movimiento. En su conjunto significan "lo superfluo de la vida y a la vez el símbolo de la vida misma" según Paul Westheim (Gonçalves da Lima, 1956:115). La muerte y la regeneración se aprecian en el origen mítico del maguey:

...cuando los dioses se dieron cuenta que el hombre andaba triste por la tierra, decidieron crear un licor, para que se alegrara y los divirtiera a ellos. Pidieron ayuda al dios Ehécatl. Este fue a buscar a la diosa virgen Mayáhuel,[1] la llevó a la tierra y los dos se convirtieron en un árbol de dos ramas. Mientras tanto, la abuela cicimitl que cuidaba a la virgen se dio cuenta de su ausencia, despertó a las otras cicime,[2] todas fueron a la tierra y se comieron la rama del árbol hecha del cuerpo de Mayahuel. Ehécatl reunió después los huesos de la virgen, los enterró y de ellos creció el metl —maguey— (Mikulska, 2001:112)

Como se ve en este mito, Mayáhuel fue sacrificada y después volvió a la vida en forma de maguey. Este fenecer y esta regeneración tuvo comparación con la luna que simbólicamente muere y se renueva durante su ciclo: el menguante lunar representa que está muriendo, el novilunio que muere, el creciente que renace y la luna llena que se regenera (Benítez, 2000:13; Mikulska, 2001:105). Así como le ocurre a la luna, el antiguo pulquero, o tlachiquero, cortaba el meyolote, el corazón del maguey, para que éste se regenerara con la profusión de aguamiel: el crecer y el menguar, el morir y el renacer del maguey, como la luna que regenera la vegetación con su aparición y desaparición (Eliade, 1974:188). Esta idea ilustra en los sacrificios de los guerreros que les sacaban el corazón para ofrendarlo al sol para que no se detuviera.

El pulque como embriagante profano se permitía en la fiesta tlauana donde hombres, mujeres, niños y ancianos podían beber en la cosecha (Corcuera, 1993:17). En los ritos agrarios la luna y el conejo formaron parte fundamental, asociadas al maguey y el pulque, pues se creía que formaban las nubes, el agua y la lluvia: por esta razón todos se embriagaban en las fiestas de la cosecha para celebrar la regeneración y la abundancia.



Ancianos bebiendo pulque

En el mundo náhuatl el año Ome tochtli o Dos conejo justificó la embriaguez de las personas nacidas bajo este signo, aunque la embriaguez se tenía por uno de los peores estados en que podía caer una persona. Algunas leyendas dicen que el que bebía más de cuatro jícaras de pulque, el llamado macuiloctli o cinco pulque, se perdía, manifestando hasta "cuatrocientas escandalosas maneras de embriaguez"; otra historia cuenta que una vez que los dioses habían inventado el pulque, lo ofrecieron al dios Quetzalcóatl que se emborrachó de tal manera que se acostó con su hermana y como castigo huyó. También este hábito hizo que el dignatario Cuaxteca se quitara el taparrabo y dejara al descubierto sus "vergüenzas", deshonrando a su pueblo que en adelante tuvo fama de borracho.

---

[1] *Mayahuel significa maguey perforado, Me(tl)-yaualli,*

[2] *Esos Tzitzimime son constelaciones que durante los eclipses totales de sol se ven más próximas al astro y parecen amenazarlo (Taube, 1993:98)*

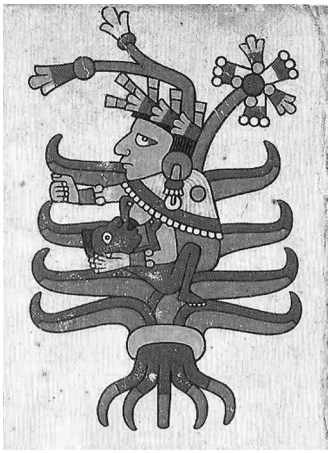
Los dioses del maguey y el pulque

Conejo en vasija de pulque

Mayahuel y Tlazoltéotl, y los dioses Cenzontotochtin, los cuatrocientos conejos, entre ellos Patécalt, Tezcatzóncatl u Ome Tochtli fueron las deidades del maguey. En las pinturas de los códices el denominador común de los dioses del maguey y el pulque es el yacameztli o nariguera de hueso en forma de creciente con las extremidades volteadas para adentro (Gonçalves da Lima, 1956:133), como la siguiente figura, la vasija de pulque, donde el conejo se encuentra de la vasija en forma de yacameztli.

Diosas del Maguey

Mayahuel y Tlazoltéotl fueron las diosas del maguey, una por la generación del aguamiel y la otra por la enorme fertilidad de la planta y por la fibra o ixtle. Gracias al quebrado o capado del maguey se obtuvo el neúctli o aguamiel que se transformaría en pulque. Las leyendas y mitos narran que Mayáhuel era una mujer con cuatrocientos pechos y por su increíble abundancia los dioses la convirtieron en diosa. Otro relato, recogido por Fray Bernardino de Sahagún, cuenta que los inventores del pulque habitantes de Tullan "se fueron a esas tierras que escogió su señor por ser tierras muy buenas y ricas", donde una mujer llamada Mayáhuel fue la que empezó a perforar los magueyes.



Mayáhuel (Fejérváry-Mayer)

Mayáhuel fue la principal diosa del maguey que proveyó abundante leche de su pecho que el tlachiquero extraería diariamente en forma de aguamiel. Por su abundancia se le consideró como "la legendaria madre nutricia de los mexicanos" (Gonçalves da Lima, 1956:24), la diosa que cuidaba de ellos con todos los beneficios que el maguey provee. Tlazoltéotl fue considerada la diosa de los placeres carnales "otra Venus". Fue la diosa de la fertilidad, de la procreación, del amor, de la confesión "Tlaelcuani" o comedora de inmundicias (Sahagún, 1999:36); como

diosa del ixtle o del algodón era llamada Ixcuina (Mikulska, 2001:92). Tlazoltéotl, como diosa de la procreación y del nacimiento, fue identificada con el ixtle relacionado con el destino femenino del tejido y el hogar: en un sentido universal era la diosa que "hilaba" y "tejía" el destino humano, y por lo mismo fue responsable del desarrollo de toda clase de vida (Mikulska, 2001:106). Se decía que cuando había eclipses lunares las mujeres embarazadas ponían en sus vientres hebras de ixtle para que sus pequeños "no saliesen sin besos o sin narices, o boquiabiertos, o bizcos, o para que no naciesen monstruos" (Sahagún, 1999:434).

Dioses del pulque

Se contaba que los Cuatrocientos Conejos se reunieron en el Monte de espuma o Popozonaltépetl, y en la montaña Chichinauhia para inventar el pulque. Patécatl encontró las raíces que se echaban en el neuctli (Sahagún, 1999:612), conocidas como ocpatli, medicina del pulque, usadas para hacerlo fuerte (Barros, 2007:32). Estos innumerables conejos estaban presentes en el color blanco del pulque porque nacían y morían en la fermentación del aguamiel, regenerándose en el pulque nuevo (Johansonn, 1996:86). Los Cenzontotochtin, o Cuatrocientos Conejos fueron los inventores del pulque y se creía que con la espuma de la fermentación formaban las nubes y las lluvias, lo que daba motivo a las celebraciones con la embriaguez de los campesinos al término de las cosechas y los trabajos agrícolas (Gonçalves da Lima, 1956:111).

Tezcatzóncatl u Ome Tochtli era el pulque mismo y habitaba en el teoctli pues se creía que ayudaba a precipitar y matar al que lo bebía. Ocasionaba innumerables desgracias "es el que precipita la gente de encima de las peñas, que la degüella, que la ahoga, y así la mata…." (Sahagún, 1999:51), como los borrachos y principalmente los guerreros vencidos y prisioneros sacrificados.

Durante el señorío mexica el pulque significó "el licor, el intoxicante ritual, la bebida-medicina, el líquido sacrificial, el vino blanco" (Gonçalves da Lima, 1956:24). Fue el intermediario entre dioses y hombres, y para los hombres, no solo el pulque sino todos los beneficios del maguey, fueron componentes imprescindibles en la vida diaria.

Conquista y colonia

Después de la conquista el consumo de pulque aumentó cuando se anularon las restricciones ceremoniales. La excesiva embriaguez era "causa de toda discordia y disensión y de todos los revueltos y desosegados de los pueblos y reynos" (Corcuera, 1993:27); se cree que el vuelco cultural que sufrieron y la prohibición de la embriaguez ritual en las cosechas fueron factores que generalizaron el abuso y los problemas sociales.

Las medidas coercitivas y punitivas que los primeros funcionarios y religiosos aplicaron a los indígenas no hicieron mella en lo que juzgaron un gran problema social. No fue sino hasta la segunda llegada de los religiosos flamencos que con una constante labor de convencimiento sin represiones abandonaron el hábito por esta razón y porque la nueva generación de indígenas estaba olvidando sus antiguas costumbres (Corcuera, 1993:290).

Sin embargo, hacia 1629 los indígenas aún conservaban y practicaban costumbres como en el tiempos de su "gentilidad". Así lo documentó Hernando Ruiz de Alarcón en su *Tratado de las supersticiones y costumbres gentilicias que hoy viven entre los indios naturales de esta Nueva España* que buscaba "conocer la enfermedad" para encontrar la cura a esas prácticas. Entre muchas supersticiones y costumbres describe que durante el proceso de la elaboración del pulque invocaban el auxilio de los dioses con plegarias en su lengua. Estas plegarias corrían a la par del canto del Alabado que conmemoraba la pasión de Cristo, y es probable que después las sustituyeran. Este canto fue enseñado por fray Antonio Margil de Jesús (1657-1726), y se aplicó primeramente en las haciendas agrícolas para luego practicarse en las haciendas pulqueras hasta la fecha (Guerrero, 1995:197). También dejó testimonio de algunas costumbres relacionadas con el maguey y el pulque. Una de esta narra los conjuros que hacían los indígenas para plantar magueyes:

...pedían y se valían del favor del demonio para el buen açierto en la siembra, y buen logro en la cosecha de qualquier genero de semilla.

Hernando Ruiz de Alarcón, como lo hicieron los religiosos del siglo XVI, dio razones contra "el vicio de la borrachera":

...y por ella en ellos y en todo genero de gentes tantas abominaçiones con tanto estrago de sus cuerpos y perpetua perdiçion de sus almas" que "con façilidad se ensañan viniendo a las manos (Ruiz de Alarcón, pág. 75)

Se puede entender que los pleitos ordinarios se relacionaron directamente con la embriaguez, considerada causante de los crímenes y desórdenes en las ciudades y pueblos.

Contrario a la opinión sobre el problema de la embriaguez en la Nueva España, William B. Taylor (1987) encontró que la embriaguez no era la principal motivación de los numerosos crímenes, sino que fue la justificación para perpetrarlos: la embriaguez podía ser atenuante de algunos delitos y hacían creer que el demonio, y no el acusado había cometido los crímenes. Sin embargo, se generalizó que el pulque y otros embriagantes eran los causantes de tanta criminalidad en pueblos y ciudades.

Así pasaba en la ciudad de México durante los primeros años del siglo XIX que Alejandro von Humboldt narró los efectos de las disposiciones para con los ebrios consuetudinarios y la actitud de los mismos que describen el gran problema de la embriaguez:

...la policía cuida de enviar carros, para recoger como si fueran cadáveres los borrachos que se encuentran tendidos en las calles; los llevan al cuerpo de guardia principal; y al día siguiente se les pone una argolla al pie y se les destina a trabajar tres días en la limpieza de las calles. Soltándolos al cuarto día, es seguro el volver a coger muchos dentro de la misma semana (Humboldt, 2004:58).

La mayoría de aquella multitud de borrachos terminaba en la cárcel por los alborotos en los "fandangos" donde la comida, la bebida y el baile no faltaban. A Joaquín de Ajofrín le parecieron estos fandangos

...en todo desordenados; beben mucho vino, aguardiente o pulque; hay muchas riñas y pendencias, y vienen a acabar en heridas y muertes (Ajofrín, 1986:68).

No obstante los grandes problemas sociales, durante la época colonial el maguey y el pulque siguieron teniendo una importancia fundamental debido a las cuantiosas ganancias que generaban las alcabalas del pulque, además de ser un gran negocio para los involucrados en la producción en las haciendas pulqueras.

En el siglo XVIII, el trabajo de aquellas haciendas introducía en la ciudad de México al año unos 100 000 barriles de 250 litros en promedio; esto se redujo a 30 000 barriles en la guerra de independencia, tiempo en que la producción de pulque se afectó seriamente, pero se recuperó rápidamente llegando a su mejor situación histórica a principios de los años veinte del siglo XIX (López Agustín, 2004: 302).

En el México independiente y revolucionario

El siglo XIX registra el gran repunte económico del maguey y el pulque donde además quedaron los testimonios de la cultura que produjo desde la colonia: las pulquerías con nombres sugestivos y atractivos, los murales interiores, la cristalería, los dichos, la comida, los excesos e incluso los pleitos, se hicieron proverbiales y del dominio popular. Su comercio generó cuantiosas ganancias principalmente de los hacendados, protegidos por el gobierno porfirista, la "aristocracia del pulque", así llamados por José Vasconcelos en el siglo XX (Ramírez, 2000:302).

A finales del siglo XIX se hace un recuento de la producción de pulque en los diferentes estados del país. En 1889 José Segura registró una producción nacional de 3´113,967 hectolitros; diez años después, en 1899 se contabilizó la producción en 3´095,357 hectolitros de pulque, se mantenía la enorme producción.

El caso de Ignacio Torres Adalid ilustra la mejor época de la industria pulquera, pero los problemas políticos y la crisis en el ramo culminaron el negocio: primero por la persecución ideológica. La llegada de grupos de oposición al gobierno porfirista generó un ataque decidido a sus facciones privilegiadas como los hacendados pulqueros de los que se decía que su producto "causaba embrutecimiento y degeneración de la población", ya que había más pulquerías que "panaderías o carnicerías"; se decía que la bebida se adulteraba regularmente y, de las peores sustancias, se depositaban heces fecales "envueltas en un muñeco de género", llamado la muñeca; los bebedores de pulque eran propensos de enfermedades y era causa de "la abyección, miseria, suciedad y delincuencia de la plebe mexicana" (Ramírez, 2000:94-97).

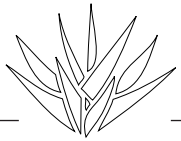
Esto generó la “leyenda negra” sobre el pulque. Pero lo que culminó totalmente la industria pulquera fue el reparto de tierras revolucionario (Ramírez, 2000).

La industria pulquera fue barrida y no se respetó la inversión ni el trabajo de los implicados en la producción. La persecución generó el alza de los impuestos a los productores y pronto sería causa, naturalmente, de prácticas de contrabando.

Este panorama cambió con la introducción de la cerveza, las bebidas importadas y el tequila que comenzaron a ganar en el gusto del mercado nacional. También cabe decir que las ciudades —principales focos de consumo—, se perfilaban a la urbanización, por lo que probablemente los productos tradicionales como el pulque evocaron el retraso económico, y junto a los males que se difundieron, fue arraigando el rechazo.

PULQUE EN JALISCO

Capítulo 2



PULQUE EN JALISCO

Del occidente de México se conservan dos figuras de barro: el *Escanciardor de pulque* y *el Tlachiquero. El Escanciardor de pulque o Tlachiquero* (Colección CNCA-INAH Museo Regional de Tepic)[3], es una figura que sostiene un alacate o acocote, instrumento usado para la extracción del aguamiel, y un pequeño recipiente para servir. Aunque no sabemos el origen de estas piezas, un *Escanciador* y un *Tlachiquero* de pulque sugieren la remota presencia de la bebida en el área occidental donde probablemente se aprovecharon el aguamiel, el pulque y el ixtle. Piezas en concordancia con las otras culturas mesoamericanas sobre el uso del maguey. Del resto no hay evidencias en el occidente: ni deidades, ni ritos ni el carácter religioso que generó el maguey y el pulque en el altiplano central.

A la conquista de occidente, los españoles ocuparon lugares clave para la avanzada hacia el norte, fundando poblaciones con gente de México, Tlaxcala y Michoacán. Estos nuevos habitantes conservaron algunas de sus costumbres como un gobierno autónomo sujeto al nuevo orden, y prácticas culturales como la vestimenta y la gastronomía. Prueba de esto se encuentra en los estados de Aguascalientes, Zacatecas, Coahuila, San Luis Potosí y Jalisco que siguen produciendo pulque.

Producción y consumo

Por medio de algunos documentos históricos de la Biblioteca Pública del Estado de Jalisco conseguimos algunas noticias sobre la producción y el consumo de pulque en lo que hoy es el estado de Jalisco. Las noticias son escasas, pero además informan sobre la vida cotidiana de las regiones que presentamos. Nuestra intención es mostrar rasgos de la producción y el consumo, y un poco de la vida de los involucrados.

Uno de estos documentos menciona que en el curato de Tlajomulco, hacia 1778, el fraile José Alejandro Patiño hizo una relación de la misión de ese curato. En el además de documentar datos arqueológicos, mineralógicos

---

[3] *Hay otra pieza que se encuentra en exhibición en el Museo de Arqueología del Occidente de México de la ciudad de Guadalajara.*

entre otros, describe la fauna y la flora del lugar. Sobre el maguey dice que "en los planes (planicies) ay muchos maguelles, que sin cultivo cresen, y dan buen pulque (en todo el año)…"[4] Estos planes fueron los que posiblemente rodeaban los pueblos de Santa Anita, Santa Cruz de las Flores, San Sebastián, San Agustín y Tlajomulco, entre otros.

El mismo año Joseph Rico documentó la utilización de cerda, presumiblemente de maguey, en el pueblo Cuyucapan, en el actual municipio de Atoyac: "…los indios del comercio de sus naturales es hacer y vender cuerdas de cerda…[5] Suponemos que extraídas del maguey ya que cerca a este poblado se encuentra la sierra del Tigre donde crece maguey.

En otro documento colonial del año de 1819 se narra el homicidio del pulquero Dionisio Almaraz en manos de José María García en el barrio del hospicio. Al negarle Dionisio la venta de un cántaro de pulque a José María, pelearon y en la refriega éste último le dio un estoque en el costado izquierdo.

Este trágico suceso nos permitió ver que el pulquero "…venía por el camino de los Oblatos…",[6] de donde era vecino. Los Oblatos era una hacienda a cargo de los hermanos de esta orden situada en el oriente de la ciudad. Los amplios terrenos y la altura pudieron ser propicios para el desarrollo del maguey, o una ruta de distribución. Otros detalles que describe el expediente es el modo de transporte de la bebida embriagante: Dionisio Almaraz venía "con un burro cargado con pulque y con (un) cantarito chiquito de aguamiel".[7] Así tenemos una pequeña estampa de un distribuidor de pulque y aguamiel que probablemente iba a hacer una entrega a una de tantas pulquerías de la ciudad.

Avanzando los años, hacia el año 1872, otro incidente criminal nos aportó datos sobre la producción de pulque en el sur de Jalisco. Según este documento, José María Fermín fue acusado del asesinato por celos de María Fermina. La madre de Fermina, María Modesta de Jesús, la ocultó para que el acusado, hombre casado, ya no la pudiera ver.

---

[4] *BPEJ, Colección de Manuscritos, 1776-1781, m.50 vol. 3, fol. 279v.*
[5] *Ibid, fol. 287v.*
[6] *BPEJ, Archivo de la Real Audiencia, Ramo Criminal, caja 147, exp. 9, prog. 2225, fol. 17f.*
[7] *Ibid, fol. 3f.*

En la pesquisa, José María dio detalles de su oficio tratando de ocultar su crimen "… tenía una pulquera en el cerro del Tealo y que sólo por la mañana cada veinticuatro horas iba a raspar…" Según el acusado, el día de la Ascensión "fue por la mañana solo y que nadie le vio y recogió su pulque y se vino por la plaza" donde permaneció hasta la tarde "no pudiendo decir quienes lo vieron..." Afirmó que Fermina no fue a la pulquera del cerro y desmintió lo que Modesta dijo respecto a que él quería que le llevara a su hija.

Parece que después del homicidio de Fermina, José María abandonó la pulquera. El juez le preguntó el motivo, respondió que por el inicio de las lluvias; el juez insistió "¿por qué razón la dejó en ese tiempo aun dando pulque los magueyes? dijo "porque su amo lo apuraba para que fuera a trabajar..."[8] Las lluvias, el trabajo: sus motivos no fueron tan consistentes como su deseo y celos por Fermina.

Lo que en describe en estos documentos, referente al pulque, no ha variado mucho hasta el momento: hay pulque todo el año, la gente raspa los magueyes dos o tres veces, algunos lo siguen trasladando en burros y muchos puntos de venta siguen siendo las plazas y tianguis.

En otra documentación referente a la producción, en a finales del siglo XIX en la *Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos* del maguey, José Segura registró en 1889 la producción de pulque en los distintos municipios de los estados, donde Jalisco era un productor pequeño. Los municipios productores de pulque que se menciona son Autlán, La Barca, Ciudad Guzmán, Colotlán, Guadalajara, Lagos, Sayula, Teocaltiche y Tequila; en 1889 Teocaltiche era el mayor productor de pulque en el estado (Segura, 1891; 8-9). Vemos que en la actualidad en algunos municipios siguen produciendo pulque, en otros son receptores o ha desaparecido en otros donde ya no se produce ni distribuye.

---

[8] *Biblioteca Pública del Estado de Jalisco, Colección de Manuscritos, Archivo del Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Jalisco Ramo Criminal, 1873, Caja 48, inventario 47765, fs. 6f-6v.*

Ataques al pulque en Guadalajara

Como en el centro del país, en Guadalajara también se presentaron ataques al comercio del pulque. Para documentar esto la principal fuente informativa fue el diario El Informador. A la ciudad llegaban las noticias sobre los debates de la ciudad de México en torno al pulque. En 1918 en la cámara de diputados federales se puso a debate el impuesto del "veinticinco por ciento sobre la contribución federal por venta de primera mano de pulque y tlachique motivando esto grandes y acalorados debates".

El occidente de México no estaba ausente en el debate sobre la naturaleza del pulque y el papel que debería tomar ya no en prejuicio sino en el supuesto beneficio a los habitantes. El año de 1917 la Cámara Agrícola Nacional Jalisciense y a la Sociedad Médico-Farmacéutica de Guadalajara propuso que los productores de maguey usaran su producción con fines alimentarios y no "al fomento del vicio de la embriaguez" debido a la crisis mundial que golpeaba la economía de los países y por la inminente pérdida de cereales que ocasionaría hambruna. Por estas razones, propuso emplear las cabezas (o piñas del maguey) para que, revueltas con maíz, se produjera un nixtamal que ayudaría a paliar la posible crisis.

En el Congreso Local se debatieron algunos aspectos donde se expusieron disposiciones y puntos de vista sobre el pulque. En la sesión del 9 de noviembre de 1917 se presentó una solicitud para establecer un expendio de pulque. El presidente del Congreso argumentó que se debería rechazar la solicitud debido al Decreto Nº 74 que prohibía la venta de "esta clase de bebidas", a lo que el diputado Pérez Arce preguntó "¿Qué, no podría considerarse como venta de cerveza?" Se pasó a la Comisión de Salubridad para que dictaminara al respecto. En la sesión del 16 de noviembre de 1917 el Comisionado de Salubridad concedió solicitud, basado en que el dictamen no prohibía la venta de pulque. El presidente argumentó que el Ayuntamiento "tiene facultades para no conceder licencia… pues es altamente perjudicial, quizá más que el tequila". El diputado Delgadillo y Araujo confirmó que los decretos 74 y 92 no prohibían la venta de esta bebida "pero yo no tengo interés en que se permita". Así quedaba zanjada la discusión y la cuya resolución se sujetó a votación y "…se rechazó el dictamen presentado!", termina la

nota con la exclamación animosa que define el perfil editorial de ese periódico, que trasluce su oposición con las disposiciones sobre la bebida.

Pese a los embates legislativos la producción y consumo de pulque continuaba en paz en el entorno cotidiano del campo. En una "Kermesse" celebrada en la cabecera municipal de Zacoalco en el año de 1917, se vendió pulque entre otros platillos tradicionales. Incluso unos alumnos hicieron un experimento "para obtener por medio de la destilación del alcohol contenido en cierta cantidad de pulque" demostración que hicieron para los profesores michoacanos que visitaron en el mes de diciembre de 1918 la Escuela Normal para Profesores.

El 28 de octubre de 1935 se publicó la noticia de los festejos realizados la noche anterior que celebraban los distintos campeonatos obtenidos por el Deportivo Guadalajara, donde "sirvieron las viandas que fueron rociadas con pulque y refrescos". Para esos años ya no era raro que se acostumbrara festejar algún acontecimiento bebiendo pulque como la sorpresiva visita que hizo el gobernador del estado, Everardo Topete, al municipio Ciudad Venustiano Carranza, donde en una de las pintorescas huertas, "fue servida sabrosa comida rociada con ponches, cerveza helada y pulque almendrado."

El consumo de pulque, aunque se ha visto disminuido, no ha cesado porque además de ser una actividad económica para muchas familias, los consumidores los aprecian tanto que forma parte de sus hábitos alimenticios y de diversión. Esto se refleja en las distintas regiones que visitamos durante la investigación de campo que realizamos.

Los lugares visitados

Los pulqueros que conocimos nos compartieron sus anécdotas comentando la facilidad que hay en la manera de comenzar a quebrar magueyes para comenzar a extraer aguamiel, base del pulque "no hay mucha ciencia, no se necesita más que una coa y un cuchillo…" pero la experiencia, el conocimiento de las plantas y el proceso de la fermentación convierten el oficio del pulquero en un especialista que conoce de gastronomía, pues el pulque es un alimento y base de algunos platillos; y un tipo de tabernero, pues convierte su producto en alcohol, así como siguen elaborándolo pocos mezcaleros de las zonas visitadas.

Para la realización de este trabajo planeamos un itinerario de visitas en diferentes lugares de la zona metropolitana y municipios del estado de Jalisco. Los seleccionamos gracias a los vendedores de la ciudad quienes nos dijeron el lugar donde lo proveen. Nos dieron muchos paraderos, algunos precisos y otros inciertos, y al final de las visitas casi siempre tuvimos resultados. También debemos las referencias de pulque y pulquerías a muchas personas que amablemente nos comunicaron e incluso nos acompañaron.

Jalisco es un estado que se reconoce por su actividad tequilera, no obstante cuenta con un pasado pulquero pues la producción de la bebida ha estado presente como actividad económica en diversos poblados del estado donde encontramos al noble e ilustre maguey. El estado cuenta con una extensión de 80,000 Km2 que se sitúa al occidente de México en la convergencia de cuatro provincias fisiográficas (Cházaro 1995, INEGI 2003, SEP 2000): la Sierra Madre Occidental al norte, con mesetas elevadas y cañadas profundas; en el noreste la Altiplanicie Mexicana con sus tierras planas, mesetas y lomeríos; la Sierra Volcánica Transversal, de este a oeste y separada por la cañada del río Santiago, con los volcanes del Nevado de Colima y volcán de Colima; y la Sierra Madre del Sur de cimas boscosas, valles fértiles y pequeñas llanuras.

Esta superficie alberga diferentes tipos de vegetación como bosques de encino y coníferas, bosque tropical caducifolio y subcaducifolio, bosque espinoso y bosque mesófilo de montaña (Cházaro y Guerrero, 1995). En esta diversificación de ecosistemas se encuentran diversos municipios que entre sus actividades económicas se dedican a extraer aguamiel y elaborar pulque, jugos de las pencas y miel del aguamiel.

Los que visitamos fueron: **sur de Jalisco:** Tapalpa: Atacco y Tapalpa; Sierra del Tigre: cabeceras municipales de Concepción de Buenos Aires y La Manzanilla de la Paz; San Gabriel: Sayulalpan; San Andrés Ixtlán municipio de Gómez Farías; Ciudad Guzmán; **los Altos de Jalisco:** Yahualica; Tepatitlán de Morelos: Los Sauces, San José Bazarte; Lagos de Moreno: San Antonio Buenavista, Cuarenta y Comanja; **la zona centro del Estado:** Tlaquepaque, Zapopan, Tonalá, Guadalajara, de la zona Metropolitana; Ixtlahuacán de los Membrillos; Tlajomulco de

Zúñiga: San Miguel Cuyutlán, San Juan Evangelista; **la región de la ciénega:** Jocotepec, Tizapán el Alto, Tuxcueca.

Para llegar a los centro de producción de pulque muchas veces visitamos lugares sugeridos sin la presencia de la bebida, aunque esta experiencia nos sirvió para conseguir buenas opciones de lugares de producción y sobre todo observar la vida cotidiana de los pueblos: la mayoría se encuentran algo solitarios debido al fenómeno de la migración.

Los lugares donde no obtuvimos noticias son o fueron puntos de venta que describen a los vendedores como gente adulta y anciana con "cántaros o cubetas donde traen pulque". Estos puntos de venta se encuentran cerca de los focos de producción y todo apuntó a las sierras como la del Tigre, las montañas de la Sierra Madre del sur del Nevado y Volcán de Colima, los Altos y lugares donde se encuentra el clima apropiado para el desarrollo del maguey y su explotación.

También descubrimos que la común opinión "en Jalisco no hay pulque" es engañosa ya que en las últimas fases del trabajo aún nos llegaban muchas noticias de la presencia de pulque en muchos lugares del estado. Otra de las opiniones adversas "el pulque sabe feo" ya no la compartimos puesto que encontramos dulces veneros de aguamiel y pulque "del maguey a la boca."

LO QUE SE DICE DEL PULQUE

Lo malo del pulque. Lo bueno del pulque.

Capítulo 3

LO MALO DEL PULQUE

En principio hay que decir que no hay pulque malo, pero la poca pericia en la fermentación y la adulteración pueden transformar el pulque en algo nauseabundo. También muchos vendedores ofrecen pulque de mala calidad, adulterado, para hacerlo rendir o, en el más triste se aprovechan que mucha gente desconoce la bebida y se atreven a venderlo podrido y apestoso. Por estos motivos algunas personas dejan o evitan consumir pulque por la evidente mala experiencia o a la mala fama del sabor y del olor.

Sin embargo, el gusto personal o las prácticas de adulteración del pulque han estado presentes a lo largo de la historia de su consumo. Francisco Xavier Clavijero explica que la palabra "pulque" derivaba del vocablo náhuatl "poliuhqui" que significa podrido, una característica que los indios daban al pulque en proceso de descomposición y con este nombre los españoles inmortalizaron al "octli". Hay que aclarar que el pulque no es una bebida obtenida de la pudrición del aguamiel sino mediante la fermentación del mismo. No obstante la idea de clasificarla como una bebida asquerosa no es nueva y ha permanecido durante siglos.

La fetidez del pulque

En algunos informes de españoles que tuvieron noticia del pulque sus opiniones concuerdan en el mal olor y sabor de esta bebida. José Segura, un autor del siglo XIX, tenía una percepción negativa de la bebida, como dice en su informe precisamente sobre el pulque "…el mal olor y sabor del pulque que se vende en las casillas de la Capital desde hace siglos, se ha hecho proverbial…" (Segura, 1901:239).

Francisco López de Gómara afirmaba que "es poco saludable, es muy dañoso…" y utiliza la metáfora "no hay perros muertos ni bomba que así huela, como el aliento del borracho de este vino" (Gómara, 2003:460), frase que nos parece exagerada por la idea que hace increíble su consumo que se asocia a lo podrido y en cuanto al aliento se podría atribuir más a los problemas bucales de la época que a la calidad del "vino de la tierra".

A principios del siglo XIX el sabio ilustrado Alexander von Humboldt comparó el pulque con la sidra y percibió "un olor de carne podrida muy desagradable"; consideró que "los europeos que han conseguido vencer el disgusto que causa este olor fétido" (Humboldt, 2004:280).

Aunque este viajero no pudo superar la repugnancia, documentó el valor nutritivo que le concedían los consumidores "estomacal, fortificante y sobre todo muy nutritivo"; además entrevistó personas habituadas y gustosas a ese mal olor y sabor. Su inquietud por descubrir la fuente de la presunta fetidez lo llevó a Toluca donde la gente le aseguró que el olor provenía de los pellejos donde depositaban el aguamiel, aunque varias personas "instruidas pretenden que el pulque preparado en vasijas de tierra tiene el mismo olor" y que si no olía así en Toluca era "porque el gran frío del alto llano modifica el curso de la fermentación" (Humboldt, 2004:281): el supuesto mal olor se encuentra tanto en los cueros como en las vasijas y no se percibe en Toluca por el clima frío. Este olor es para algunos repulsivo, y para otros suculento es lo que originó percepciones muy diferentes: para los extranjeros fue insufrible y para los mexicanos de la época fue de un gran gusto, objeto de placeres y perdiciones.

Clases de pulque y el "poco esmero" en la elaboración

Entrado el siglo XIX, Manuel Payno distingue varias clases de pulque que el público consumía:

... pulque fino, pulque dulce, pulque fuerte, pulque ordinario, tlachique, clasificación que obedece a la calidad del pulque, del mejor al peor. El pulque fino que llaman fino y nosotros llamaremos legitimo es el producto del maguey manso (domesticado)... y elaborado con un buen Xinachtli con ase, con esmero e inteligencia...

El buen "xinachtli" al que hace mención significa semilla en lengua náhuatl y es sinónimo de pie de pulque: pulque maduro que se vierte al aguamiel para comenzar la fermentación. Lo considera legítimo, elaborado con esmero e inteligencia porque como se verá había pulques en verdad ilegítimos, es decir, alteraciones que puede sufrir al no ser un pulque fino adulterado con distintas sustancias para el beneficio de vendedores al menudeo, advierte al consumidor:

...el que quiera tener idea del pulque, debe tomarlo de esta clase (...) sin mezclarle en el camino agua, ni ningún otro tipo ingrediente. Cualquier otro, debe parecer, especialmente si hay falta de costumbre, una bebida desagradable por el olor y por el sabor agrio, a veces amargo a insoportable.

Asevera que el *pulque ordinario es el producto de los magueyes de inferior calidad ó elaborados con poco esmero;* puesto que la calidad del pulque se debe a la composición del aguamiel fermentado, la diferencia al gusto se encuentra en la especie de maguey empleado, la adulteración o el poco esmero, es decir, la poca pericia en su elaboración.

El pulque tlachique lo denomina así por una especie de maguey distinta del maguey manso es el que:

Dimana, o se fabrica de los Magueyes tiernos, que llaman Macelones, o Comarrones. Estos los raspan, sin que tengan sazón, no otro preparativo, por lo que el Pulque sale de mal gusto, baboso y espeso (González, 1993:172).

Se trata de un pulque elaborado con poca "inteligencia" en términos de Payno porque no se espera la "sazón" del maguey. Payno describe y amplía algunas de sus características:

...bebida en la que sin dejarse de notar algo de alcohol, y ser gustosa y dulce, es poco fermentada: produce soñolencia, dolor de cabeza y a veces irritaciones en la piel a los que no están habituados a ella.

Para saber cuáles son las principales adulteraciones, primeramente hay que saber cuáles son las características fisicoquímicas del pulque. Lobato en su estudio sobre la bebida menciona las características que hacen que el pulque se llame así:

El pulque es una especie de vino alcohólico-acido, no depurado, producido por el aguamiel fermentada del maguey y que contiene agua, alcohol, azúcar, mucilago, sales y ácidos especiales, que son productos de la transformación de los elementos del aguamiel y de los principios esenciales del maguey (Lobato, 1884:131)

Por lo que cualquier agregado produce un cambio ó adulteración en la naturaleza de la bebida. Lobato amplía la clasificación del pulque con respecto a la fermentación, enfocándose el proceso que experimenta el aguamiel.

Los pulque se denominan según el termino de la fermentación en que se hallan; así, se llaman “pulques tiernos” a aquellos en que el azúcar y la goma del aguamiel se han transformado a medias por la fermentación en alcohol y acido carbónico; “pulques en sazón” los que han sufrido una fermentación lenta, total y completa; “pulques ácidos”, cuando la fermentación se ha exagerado y se comienzan a transformar en vinagre o acido acético, y “pulques picados”, los que han pasado a la fermentación pútrida (Lobato, 1884:79).

A saber hay una gama de pulque producidos durante la fermentación natural del aguamiel: pulques tiernos, pulques en sazón, pulques ácidos y pulques picados o pútridos.

Hay otros nombres para fermentaciones incompletas como el pulque “delgado”, “agrio”, “chamalote, tlachique o aguamielado”, “empachado”, “húmedo o desabrido”.

A partir de este momento cuando el pulque no llega a una fermentación adecuada, ya sea por la poca producción de aguamiel, clima ó economía de los vendedores, estos adulteran la bebida con diversas sustancias para enmascarar el sabor –agrio o podrido-, y para aumentar el volumen de venta ampliando el margen de ganancia.

Las adulteraciones

La adulteración es el proceso mediante el cual se vierten sustancias al pulque que disminuyen su calidad. Sobre las adulteraciones José Segura realizó un análisis sobre los ingredientes en los que pudo observar que se agregaban sustancias ajenas para componer la bebida adulterándola:

La cal, el agua, el almidón, la harina, la goma, el tequesquite y algunos vegetales más o menos inocentes ó nocivos, son comúnmente de los que más usan para cubrir ya la mucha fluidez, la acidez y hasta la corrupción de la bebida fermentada (Segura, 1901:240).

El caso de los vendedores es sensible este punto, como nos dijo un vendedor “cada quién tiene su forma de rebajarle”, elevar sus precios o las dos cosas con el fin de ganar más. Lo único que pueden pedir los consumidores es honestidad y buen precio.

La mala fama del pulque en Jalisco

En algunos municipios nos mencionaron la adulteración del aguamiel se hace con papa, según don Crispín Hernández, del pueblo de Atacco, Tapalpa:

...le muelen la papa y lo hacen que fermente, le echan tantito pulque y pos ahí está; una vez me dieron: malo el pulque ¡empezaron a pelearse las tripas! No, tómese el pulque así natural.

Estas adulteraciones y la falta de higiene se practican porque los vendedores encuentran beneficios económicos a corto plazo, pero contribuyen a alimentar extrañas ideas sobre la preparación del pulque como es la adulteración del aguamiel fermentado con una muñeca rellena de excremento.

La falta de higiene

El pulque sí llega a apestar por dos causas: la más común es la falta de higiene y por una especie de maguey que da el aguamiel apestoso.

Los pulqueros que entrevistamos fueron precisos y coincidieron en que la falta de higiene promueve olores desagradables. Alejandro Valdovinos mencionó que el pulque llega a oler muy feo:

...porque las personas no tienen cuidado al prepararlo: la cubeta en que está la puedes cambiar a otra, pero necesitas lavarla bien y ponerla a secar, incluso ponerla al sol. Si tiene agua, se empieza a agarrar el olor y eso, huele muy feo, eso sí, cuando se echa a perder huele muy feo. Pero natural, que esté bien el pulque no te da ningún olor.

Hay que tener todo limpio y seco, sin grasa ni polvo para que el aguamiel trabaje con el pulque viejo, que lo fermenta. Así seguimos las indicaciones de doña Lala del mercado de Zapopan. Si no se tienen estas medidas, el aguamiel se corta, no trabaja, se echa a perder.

Otro de los motivos del mal olor del pulque es por el maguey que da el aguamiel apestoso, según Heliodoro Ascensio. Este maguey produce un aguamiel desabrida y de olor raro parecido, dice, al excremento. Para evitar que toda la producción se ve afectada, no lo utilizan o tiene mucho cuidado en no mezclarlas. Y este no, este maguey da bien poquita, bien dulce y huele a fruta, y es bien sabrosa.

La muñeca

De los mitos que se inventaron este es el más escandaloso y que preocupa a los que han oído del pulque. Esta leyenda negra buscó derrumbar la industria pulquera en los primeros años del siglo XX. El mito de la muñeca ha permanecido y lo conocen casi todos, sobre todo los pulqueros:

La muñeca es un trapo que le ponen un pedacito de excremento que lo amarran y lo meten adentro (del aguamiel): esta es la mentada muñeca.

Según nos compartió Heliodoro Hernández, pulquero de Ixtlahuacán. Como él dice y otros pulqueros de Jalisco: nada más falso.

La muñeca siempre se ha usado: la acostumbran los que hacen el pie de pulque que fermenta el aguamiel en pulque. Para fermentar otras personas dejan reposar el aguamiel; otros usan el zinaiste que es el pie y la muñeca. Francisco Mejía nos dio detalles: la gente de antes, incluso él, usaban las raspaduras del cajete del maguey, los asientos del pulque, caña, espuma de cerveza, piloncillo, chocolate o especias como clavo de olor, hierbas de olor y algunas especiales y secretas, todo envuelto en un paño o toallita, ingredientes que emplean algunos pulqueros entrevistados.

Los pulqueros comparten casi una misma opinión. Heliodoro Hernández comenta

...mi opinión, como pulquero que soy, no creo: son mitos, son charritas, son cotorreos como dicen los morros por ahí, porque el pulque no ocupa que lo fermenten, que alteren su fermentación.

Porque el pulque, el aguamiel es "muy delicado", según Don Gilberto Mejía porque en la fermentación "echa todo lo que es malo, lo va a echar y va a quedar el puro pulque bien clarito". Su hermano Francisco nos advierte: "no te andes creyendo que le echan cagada y quién sabe qué cosa."

Sobre la muñeca Raúl Castillo pulquero de San Antonio Buenavista en Lagos de Moreno, aseguró que aunque no sabe que le amarran un "ñudito con caca y se lo echan a la olla" nunca lo he visto pero "también dicen

dicen que eso es para hacerlo más bravo, dicen que eso le da mucha fuerza.”. Tal vez el interior del ñudito contiene algunos ingredientes, y no caca, que le da fuerza.

Y si lo tuviera coincidimos con la señora Ana Rosa de San José Bazarte, Tepatitlán:

Uh si le echáramos no se lo tomara, ¡Qué esperanzas! ¿Verdad? No más de saber que le hayan echado no se lo tomara uno ¿verdad? No es cierto.

Don Baudelio con 91 años de edad, y 48 años de hacer pulque, fue de los pulqueros más experimentados que conocimos. Nos refirió que sabe que “en México le echan excremento, o sea, lo fermentan” con esas materias, sin embargo:

...eso es mentira declarada: era vino cuando la reina Xóchitl; le haiga echado lo que le haiga echado, lo hizo fermentar pa’ darle al rey pulque en una copa.

En esta historia como en la práctica, el excremento, como otros ingredientes, son lo mismo: no sirven para fermentar.

Volviendo sobre la muñeca contaminada, Gilberto Bautista, del tianguis del Baratillo, afirma que esto no se da en Jalisco porque aquí solo hay “pulque limpio”. Sabe de la muñeca con excremento pero:

…no es lo que lleva, su base (es) de aguamiel y hay mucha gente que le pone su muñeca, pero eso aquí nomás no, eso es de México nada más.

Consideramos poco probable que en el centro del país se realice esta práctica por las mismas razones que defendemos el pulque en Jalisco: es un mito urbano. Algunos evitan beber pulque por estas razones, mientras a otros bebedores poco les importa y acuden regularmente a la pulquería para alegrarse o curarse.

Lo verdaderamente malo del pulque se encuentra en las opiniones cotidianas “una bebida sucia, bebida de pobres y de borrachitos” que pese a libros, estudios científicos y documentales persiste, pero sobre todo por el pésimo manejo que hacen algunos pulqueros, transportistas, vendedores y revendedores que se aprovechan del gusto, la curiosidad e incluso de la moda. Y aunque afirman vender una bebida nacional sería deseable que primeramente vendan un pulque de primera calidad.

LO BUENO DEL PULQUE

"Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina" Hipócrates

Propiedades de la planta

Este apartado plantea las propiedades medicinales del maguey, tanto alimentarias como curativas. La planta proporciona aguamiel empleado para la elaboración del pulque pero también usado para los remedios que a continuación mencionaremos. Otras partes de la planta se han aprovechado como remedios y usos domésticos.

Cuando los españoles conocieron el maguey se impresionaron por variedad de sus usos y productos derivados de la planta. Joseph de Acosta llamó al maguey "El árbol de las maravillas" porque

da agua, y vino, y azeite, y vinagre, y miel, y arrope, y hilo, y aguja, y otras cien cosas… es un árbol que en la Nueva España estiman mucho los indios y de ordinario tienen en su habitación alguno, o algunos de este género para ayuda a su vida, y en los campos se da, y le cultivan... (Acosta, 1608:253)

El auxilio para la vida era y aún sigue siendo considerable. Miguel Cházaro menciona que el nombre "maguey" es el que utilizamos comúnmente los mexicanos (al igual que los nombres dados al nopal, maíz, o la pitaya, entre otros), el cual deriva de origen taino (Gonçalves da Lima, 1956:14). Algunos pueblos del México actual lo llaman "metl" en náhuatl, "tocamba" en purépecha y "guada" en otomí (Saldívar, 2007:112). La comunidad científica llama esta planta agave, nombre que asignó el botánico sueco Carl Linneo quien estudio el maguey y denominó *agave* que en griego significa "ilustre", posiblemente por el aspecto y usos que ya había descrito Joseph de Acosta.

Especies del maguey

El género agave, con 200 especies, es el más rico en especies de los nueve géneros de la familias *Agavaceae sensu Gentry.* El 75% de sus especies se distribuyen en México, considerado como centro de origen y diversificación y el estado de Jalisco es el que cuenta con más riqueza en el occidente de México (García-Mendoza, 2004:159), en las regiones correspondientes a la Sierra Madre del Sur y al Eje neovolcánico donde se conservan el mayor número de especies (Vázquez-García, 2007:23).

Las especies tienen diferentes usos determinados por la naturaleza de cada especie de agave. Miguel Cházaro diferencia la clase de agaves en *mezcaleros* y *aguamieleros- pulqueros*.

Tipos de agaves o magueyes

Aguamieleros	Mezcaleros
Agave salmiana *(pulquero por excelencia)*	Agave tequilana Weber var. azul
Agave atrovirens *(blanco ó criollo)*	Agave angustifolia *(maguey espadín)*
Agave americana *(maguey ó pita)*	Agave potatorum
Agave mapisaga *(maguey manos largas ó maguey manso)*	Agave cupreata
Agave hookeri	Agave valenciana
Agave maximiliana	Agave duranguensis *(maguey cenizo)*
Agave inaequidens var. inaequidens *(maguey de dientes desiguales, maguey bruto ó bravo)*	Agave inaequidens var. inaequidens *(maguey de dientes desiguales, maguey bruto ó bravo)*
	Agave salmiana subespecie crassispina

Propiedades de los jugos del maguey

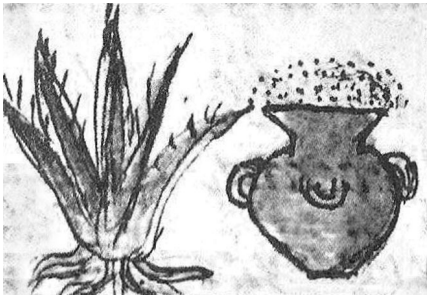
De ambos grupos de agaves aguamieleros y mezcaleros se utiliza la savia para procesarla y hacer diferentes productos. Para conseguir la savia Lobato describe en su *Estudio químico-industrial* la forma de extraer los jugos de las plantas en los agaves aguamieleros y mezcaleros, indica para extraer el aguamiel del maguey lo

...capan antes de que el tallo floral germine, para hacer abortar el cuerpo cilindroide que le da nacimiento, y una vez que este tallo que debía de consumir toda la savia, para su nutrición hasta el término de la floración, no se presenta. Lo cosechan en el hueco que se hace en el cuerpo del maguey (Lobato, 1884:20)

Ortiz-Basurto documenta la capacidad de producción que tiene el maguey en la recolecta de aguamiel: la colección se hace cada 12 horas después de raspar el tallo del agave, y la producción durante 4 ó 6 meses. El volumen de aguamiel cambia durante todo el periodo de cosecha. Al inicio uno puede colectar cerca de 0.4 L/planta*día y la cantidad se incrementa a

4 o 6 L/planta*día durante los primeros 2 meses y entonces disminuye a 0.4 L/planta*día hacia el final de la etapa producción (Ortiz-Basurto, 2008). El maguey tiene la capacidad para producir suficiente aguamiel y convertirse en un sustituto de agua en regiones donde resulta escaso el recurso.

Para el mezcal se menciona que cuando ya está "sazón" y antes de que eche el quiotl —quiote—, lo capan y desgajan las hojas para tatemarlas en un horno, convirtiendo en azúcar y jugos azucarados con una cantidad extraordinaria de almidón que contiene, y que luego se hacen fermentar y a su vez destilar (Lobato, 1884:14). Estas son, en resumen, las formas tradicionales en la que se realiza la extracción de los jugos de los magueyes.



De los jugos del maguey se fermenta para producir pulque

A la extracción de los jugos les han atribuido usos medicinales como el empleado en el vulnerario y pectoral "con el zumo de las pencas asadas del maguey, mezclando con la suficiente cantidad de azúcar, se forma un jarabe" (Orozco y Berra, 1836:765)

Sobre la utilización medicinal del aguamiel, Hale documentó que cuando el jugo se evaporaba a la consistencia de un extracto suave, se formaba una espuma con agua, y algunas veces era empleado como sustituto para jabón; el jugo fresco, indica Hale, "es diurético y laxante emenagogo", es decir, menstrual (Hale, 1875:27). Una vez que las hojas se utilizaban como combustible y quedaban las cenizas se preparaba una excelente lejía y con las raíces se hacia una especie de jabón para lavar la ropa (Janet Long, 2003:423); entre otros usos cotidianos las espinas servían como alfileres, agujas, utensilios de guerra, y rastrillos para peinar la trama de las telas (Barros y Buenrostro, 2007:97).

En un análisis reciente a un maguey pulquero *(agave mapisaga)* (Ortiz-Basurto, 2008) demostró que el aguamiel contenía 11.5% en peso de material seca, de la cual está compuesta principalmente de azucares (75% en peso).

Entre otras cosas estos azucares, el 10% en peso, son fructooligosacaridos, lo cuales son conocidos por su importancia en la industria de alimentos por sus propiedades prebióticas. Otros componentes que incluyen el 0.3% en peso de aminoácidos libres (con la mayoría de aminoácidos esenciales y cuatro neurotransmisores,[9] 3% en peso de proteínas y 3% en peso de cenizas (Ortiz-Basurto, Rosa Isela y cols.). La composición varía según la variedad de agave que se esté estudiando.

Cabe mencionar que los jugos que se obtienen de otras especies de agaves tienen al igual importancia, es el caso de los efectos de los fructanos alimenticios (fructooligosacaridos) del *Agave tequilana,* se encontró que participa en la síntesis de un péptido similar al glucagón tipo 1 (GLP-1[10]) este es un importante modulador de las células pancreáticas beta (β) y es conocido como un promotor de la secreción de insulina (Urías Silvas, 2008) en el cual no interfiere la glucosa.

García Pedraza y cols. en 2009 estudiaron los efectos de un agave pulquero por excelencia *(Agave salmiana* Otto ex Salm-Dick) se observo que tiene un efecto protector en la esteatosis (hígado graso) en ratones diabéticos con la ingestión de jarabes de alta fructosa de agave.

Otras propiedades que se han investigado del aguamiel, son la que Abril Ramírez (IPN, 2009) demostró en su tesis de maestría "que la inulina extraída de aguamieles de maguey *(agave salmiana)* hay un mejor crecimiento de la bacteria Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus la cual tiene actividad probiótica".

Propiedades médicas del pulque

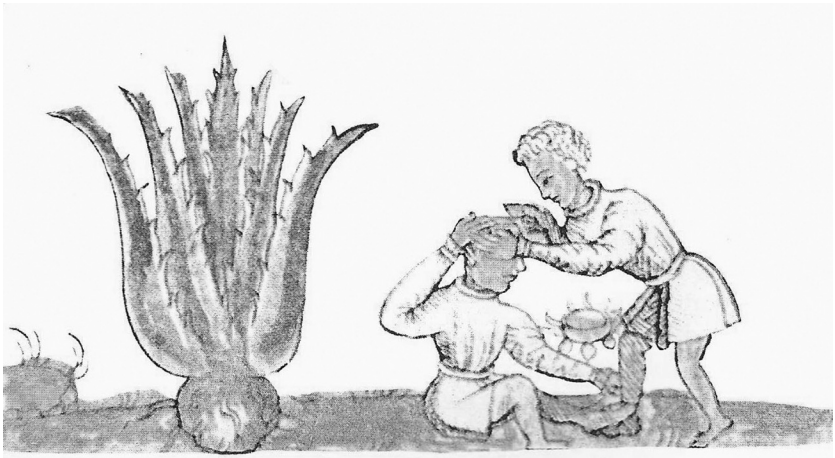
En el siglo XVI los informantes de Sahagún observaron que para "los que siempre andan tosiendo, y tienen una tos perpetua, y echan mucha flema, materia, sangraza cuajada, será necesario beber la raíz llamada 'iztac chichiquauitl', cosiéndose primero con el pulque" (Sahagún, 1999:590). "Según una cura azteca contra los gusanos de los ojos, debían ser aplicadas directamente unas gotas de pulque o leche materna" (Taube, 1993:105).

---

9 *GABA (ácido gamma-aminobutírico), GLY (glicina), GLX (glutamina) y ASX (asparagina).*

10 *Del inglés Glucagon-like peptide (GLP)-1*

El color de este vino es blanco y el gusto algo áspero; tiene competente fortaleza y embriaga, pero no tanto como el vino de uva. Por lo demás no puede negarse que es una bebida muy sana y por muchos títulos apreciable; porque es un excelente diurético y un remedio eficaz contra la diarrea tomado como se debe. (Clavijero, 2003:372).



El maguey fue empleado para curar diversos malestares.Códice Florentino

Manuel Orozco y Berra incluye en su obra los efectos medicinales del pulque el cual se recomendaba para diversas enfermedades gastrointestinales que aliviaban las diarreas y como un galactóforo (ayuda a la producción de leche materna) y promotor de las secreciones aumentando la cantidad de orina (Orozco y Berra, 1836:266). Manuel Payno menciona que en los lugares donde vivían los indígenas se les daba pulque que los conservaba sanos en las condiciones de trabajo más difíciles y llegaban a una edad avanzada, con una alimentación muy sencilla

...unas cuantas tortillas y un poco de chile dos veces al día: y si no fuera por el pulque, ¿qué otra cosa podría fortalecerlos y conservarlos?

Lobato empleó un tratamiento con pulque para las mujeres cloro anémicas (es un tipo de anemia provocada por hemorragias comúnmente de origen ginecológico) que sufrían de vómitos tan solo de ver la comida: los primero días daba, como único alimento, pulque; a los diez días

daba, como único alimento, pulque; a los diez días las pacientes ya comían algo; a los veinte un poco más y al mes ya se alimentaban bien (Lobato, 1884:135). Martínez Baca empleó el *pulque tlachique* en prisioneros con problemas de escorbuto que mejoraron gradualmente (Martínez Baca, 1897).

Cravioto llevó a cabo experimentaciones para encontrar alguna propiedad benéfica en el consumo de pulque y demostró la acción hipocolesterolemiante en pollos, independientemente de su contenido en alcohol (Cravioto, 1994).

En otro contexto, se realizó un estudio para conocer si el pulque tenía propiedades nutrimentales: comparó la nutrición entre cinco grupos de población. Los resultados de este estudio arrojaron que la clase baja urbana era la que padecía el mayor índice en desnutrición; y se observó que los otomíes que comían básicamente maíz, raíces, plantas y bebían pulque, tenían una alimentación y salud regularmente buenas (Aguilar Rodríguez, 1960). El Pulque es una bebida que contiene hierro, ácido ascórbico y alcohol, propiedades que pueden influir en el estado anémico de mujeres rurales de México central. (Backstrand y cols, 2002).

En otro estudio de la dieta de mujeres lactantes del México central se encontraron deficiencias en vitamina C, zinc y hierro, observándose que el consumo moderado de pulque mejoraba aparentemente las deficiencias de hierro y zinc por la presencia de fitasa de bacterias vivas del pulque (Tovar y cols, 2008).

Teniendo diversos estudios sobre la propiedades medicinales del pulque, se realizaron diversas investigaciones para dilucidar la naturaleza del pulque las cuales estuvieron dirigidas a sus propiedades microbiológicas y fueron retomadas por Oswaldo Gonçalves De Lima, quien en su libro *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, hizo un resumen de las investigaciones microbiológicas que se habían realizado de los microorganismos responsables de la fermentación conducida por microorganismos autóctonos en un substrato natural (Gonçalves De Lima, 1956:14).

Sánchez-Marroquín menciona que en el aguamiel fermentado se encuentran las especies de *Lactobacillus*, estas son bacterias gastrointestinales que

que llevan a cabo la fermentación del ácido láctico, que acidifica el ambiente e inhibe el crecimiento de las bacterias dañinas. *Leuconostoc mesenteroides* y L. *dextranicum* los principales responsables de la viscosidad de la bebida, *Saccharomyces carbajali*[11] un fermentador alcohólico y finalmente, *Pseudomonas lidneri*[12]como productor de alcohol (Sánchez-Marroquín, 1953).

Adelfo Escalante encontró las bacterias que participan en las distintas etapas de fermentación que sufre al aguamiel para transformarse en pulque y menciona tres tipos de fermentación: ácida, alcohólica y viscosa, son detectadas por primera vez en el pulque. Una de las bacterias encontradas fue el grupo de bacterias Lactobacillus, un grupo bacterial considerado benéfico ó probiótico. Menciona el empleo de esta bebida en otras investigaciones y que tienen gran impacto en aplicaciones futuras (Escalante y cols, 2004).

Microorganismos encontrados en el pulque por diferentes investigadores.

Investigador que reporta el microorganismo	Microorganismo reportados en el pulque
Sánchez-Marroquín (1953)	*Leuconostoc mesenteroides, Zymomonas mobilis Lactobacillus, Leuconostoc mesenteroides, L. dextranicum, Saccharomyces carbajali y Pseudomonas lidneri*
Adelfo Escalante (2004)	*Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cepa ASF360, L. kefir, L. acetotolerans, L. hilgardii, L. plantarum, Leuconostoc pseudomesenteroides, Microbacterium arborescens, Flavobacterium johnsoniae, Acetobacter pomorium, Gluconobacter oxydans, y Hafnia alvei, Zymomonas mobilis, Leuconostoc mesenteroides spp mesenteroides*

Actualmente en el Instituto Politécnico Nacional (IPN) se propone mejorar el pulque retirando el alcohol, agregando minerales y avena para obtener una bebida con mayor valor nutricional (IPN, 2009).

---

[11] *Sinónimo de Saccharomyces cerevisiae denominada por Ruiz, M. 1938. Contribución al conocimiento de las levaduras del aguamiel y el pulque. I. Saccharomyces carbajali. Ann. Inst. Biol. (México) 9, 49-80.*

[12] *En la actualidad denominada Zymomonas mobilis subsp. mobilis.*

LOS MAGUEYES PULQUEROS Y SU CULTIVO

Capítulo 4

LOS MAGUEYES PULQUEROS Y SU CULTIVO

En este apartado se describen, a grandes rasgos, las características de los agaves. Registramos los magueyes con los que trabajan los pulqueros (una aproximación taxonómica) y los diferentes nombres que le dan. Incluimos los nombres que conocen los vendedores que traen información de los diferentes puntos donde se produce el pulque, ya que muchos de los vendedores conocen el nombre del maguey por experiencia o por lo que platican con los pulqueros.

Los pulqueros nos informaron las enfermedades de los magueyes; describen cómo es que sus plantas se dañan con las plagas y las posibles causas de este fenómeno que enferma mucho a sus magueyes. Además de los remedios que utilizan para aliviar sus cultivos de maguey. También platican de los problemas que tienen al desempeñar su oficio ya sea contra los incendios, o la plaga que acaba con sus magueyes.

Familia Agavacea pulquera

El género agave, con 200 especies, es el más rico en especies de los nueve géneros de la familias Agavaceae sensu Gentry. El 75% de sus especies se distribuyen en México, considerado como centro de origen y diversificación, y Jalisco es el estado con más riqueza en el occidente de México (García-Mendoza, 2004), en las regiones correspondientes a la Sierra Madre del Sur y al Eje neovolcánico que conservan el mayor número de especies (Vázquez-García).

Las agaváceas son plantas decorativas, todas terrestres, con tallo corto o inexistente, cuyas hojas forman rosetas que alcanzan dimensiones relativamente grandes en diámetro y altura. Sus hojas son duras, carnosas y puntiagudas, generalmente con márgenes dentados y con una dura espina terminal. La inflorescencia es un largo escapo o quiote, que según la especie, puede alcanzar hasta 8 metros de altura que posee numerosas flores agrupadas en espiga o racimo de lento desarrollo que algunas tardan cien años en florecer y mueren después de fructificar (Rivas Rossi, 1996).

Los agaves que utiliza la gente tienen diversos nombres que les asignan, pero en muchos casos se trata de la misma especie. Todo depende del municipio que se visite, ya que le llaman mezcal o maguey.

En muchas ocasiones, para diferenciar uno del otro, se utilizan diferentes nombres: **mezcal bruto, maguey verde, chopil, maguey cenizo** y sólo un pulquero lo nombró **maguey macho** del cual se extrae el aguamiel, variedades de nombres que dan a las plantas las personas que visitamos. En el siguiente cuadro están los nombres del los pulqueros, los nombres que le dan al agave y su clasificación botánica correspondiente.

Nombre	**Oficio en el pulque**	**Punto de encuentro**	**Nombre utilizado**	**Clasificación**
Don Martín *"A la sombra del Camichín"*	Productor	Ciudad Guzmán	Maguey	Sin registro
Gil Mejía	Ex Productor	Concepción de Buenos Aires	Mezcal bruto *(porque está en el campo)*	Sin registro
Francisco Mejía	Productor	Concepción de Buenos Aires	Mezcal	Agave inaequidens
Ramón de la Cruz Montes	Productor	Gómez Farías plaza *(venta)*	Mezcal verde	Sin registro
Gilberto Bautista Bautista	Vendedor	Guadalajara Manzanilla de la Paz	Mezcal	Sin registro
Heliodoro Ascencio Rodríguez	Productor	Ixtlahuacán de los membrillos	Maguey macho, maguey cenizo	Agave salmiana subsp. crassispina
Adela Costilla	Ex Productora	Lagos de Moreno	Maguey	No cultiva
Sr. Raúl y Sra. Socorro	Productor	Lagos de Moreno	Maguey verde, maguey blanco los traen de hidalgo	Agave americana
Alejandro Valdovinos Gutiérrez	Productor	Manzanilla de la Paz	Mezcal	Agave salmiana subsp. crassispina
Jaime Magaña *Pulque de la Sierra*	Productor	San Gabriel, Sayulalpan	Chopil ó maguey	Sin registro
Crispín Hernández	Productor	Tapalpa, Atacco	Mezcal bruto, chopil, maguey	Agave inaequidens
Ana Rosa	Productora	Tepatitlán, Insurgentes 146	Maguey blanco	Agave americana
Don Baudelio Mendoza	Productor	Tepatitlán	Maguey de pulque	Agave americana, a. salmiana y a mapisaga
Guadalupe Ledezma	Productor	Yahualica, Los Cedazos	Maguey verde (pulquero), Maguey azul (traen de México)	Agave americana var. expansa, Agave salmiana
Doña Lala	Vendedor	Zapopán-Mazamitla	Maguey	Sin registro

Sin registro: no se tuvo la oportunidad de visitar las magueyeras, por lo que en la clasificación aproximada no se asigna.

Se fotografiaron algunos de los magueyes, mezcales o agaves que utilizan los pulqueros para extraer aguamiel y elaborar pulque.

A) Agave inaequidens; **B)** Agave salmiana subsp. crassispina; **C)** Agave salmiana; **D)** Agave americana var. expansa; **E)** Agave americana

A) Agave inaequidens

B) Agave salmiana subsp. crassispina

C) Agave salmiana

D) Agave americana var. expansa

E) Agave americana

Los problemas que presentan los pulqueros

Entre los problemas que los pulqueros enfrentan, los incendios muchas veces terminan con el trabajo que se hace en las magueyereas, situación que nos contaron don Francisco Mejía y el señor Jaime Magaña que cómo se complica su trabajo al presentarse estos siniestros.

La principal problemática que tienen los pulqueros es la supervivencia de los magueyes, ya que sin estos la permanencia de su oficio y la preparación del pulque se ve amenazada. Es un problema que encontramos en dos municipios de los Altos de Jalisco que visitamos, Yahualica y Tepatitlán, cuyos magueyes presentan enfermedades a causa de plagas que han exterminado la mayoría de sus cultivos.

A Don Guadalupe Ledezma el año pasado le llegó la plaga del agave y acabó con su cultivo de magueyes; nos platico que "es una plaga que mancha las pencas en un principio para después podrir la piña (o corazón)". Don Lupe, que así lo nombran sus clientes y amigos, invirtió los ahorros de su vida en ingenieros que contrató para que curaran sus magueyes deteniendo la plaga tan solo un poco. Don Lupe atribuyó el problema de la plaga desde que llegaron a sembrar agaves tequileros a esa zona, ya que nunca habían sufrido de plaga en los años pasados que llevaba sacando aguamiel. El exceso de plaguicidas y químicos que dañan la tierra.

La señora Ana Rosa de Tepatitlán nos dio testimonio de los daños que ocasiona la plaga a sus magueyes "la tierra está emplagada por gusanos" ya que "se pudre la penca, se emplagan los magueyes comenzando del centro".

Don Baudelio es el que presenta problemas más graves en cuanto a la plaga que dañó sus magueyes "Yo aquí le hice remedio tocante a los herbicidas, pero no le entra a la plaga esa: está en el mizonte sale de la tierra ahí no le entra ninguna agua nada". Con esto, su producción de aguamiel se terminó por completo y ahora su pulquería se encuentra vacía, en espera que sus magueyes sazonen para producir pulque.

Para los demás productores de pulque la situación no es tan cómoda aunque ellos busquen los magueyes maduros ya casi listos para quebrar y no se

vean tan afectados drásticamente por las plagas: tienen que trasladarse ya sea a pie, en burro o en camioneta para llegar hasta donde están los magueyes.

Aunque la plaga no le afecta en la cantidad de aguamiel producida y esto se debe a que seleccionan los magueyes sanos además de tener la edad requerida para quebrarlos, superando todas las adversidades tanto de clima como de la fauna. Encontramos en los magueyes que quiebra Francisco Mejía una plaga que él describe de la siguiente manera "es un polvito, como que les llega (a la penca) y Don Gilberto Mejía nos explica un poco más a fondo como se enplaga el maguey: "cuando esta chico entra por la raíz y ya grande se mancha de arriba y lo pudre". Aunque ellos observan que se enferman sus magueyes, esto no repercute en la producción de aguamiel.

Tal vez la razón por la que los magueyes no presenten plagas en la región sureste, sur, y centro de Jalisco se deba a que los pulqueros buscan los magueyes en los cerros o se adentran en la sierra, seleccionando lo mejores magueyes sin ninguna enfermedad. En el caso de los Altos de Jalisco encontramos las incidencias de plagas, Don Lupe nos cuenta que hubo una época en que plantaron mucho agave tequilero "yo creo que plantaron agave allá en esos planes y ya venía planta enferma y se regó la chingadera". Nos dice que antes no había problemas de plagas y que vio lo limitado de la zona que afecto la plaga "de Yahualica para allá, ya no llegó plaga, nomás esta región de aquí" lo cual atribuye a la oleada del cultivo intensivo del agave tequilero que trajo la plaga y afectó en gran medida sus magueyes pulqueros. Don Baudelio encontró en las prácticas agrícolas el posible origen de la plaga del maguey:

…todos dicen que es un cáncer que tiene la tierra, al maguey… que eso vino de los yerbicidas que echan a la tierra. Habiendo zacate entre los magueyes, antes aquí a donde quiera en el potrero, sin limpiarlos de nada; y ahorita no, ya le echan yerbicida y 'tá como hoy, nomás el maguey; entonces sale la plaga, en lugar de comer zacate o raíz de zacate le pega al maguey; no se le haya, yo anduve viendo eso, como viene, sabe…

Las situaciones por las que pasan algunos de los productores han llegado a ser graves, por lo que ayudarlos con soluciones a sus problemas contribuiría a que el pulque no se acabe.

EL CULTIVO

El cultivo y "buscarlos en los cerros"

Los pulqueros de Jalisco obtienen los mezcales o magueyes por el cultivo y buscándolos en los cerros. El cultivo consiste en sembrar los hijuelos de maguey y esperar entre siete y diez años para su maduración. La otra es buscarlos en los cerros por medio de manchas de mezcales.

El cultivo del maguey es posible por la trasplantación cuando el campesino arranca los hijuelos que crecen alrededor del maguey y los siembran en un lindero

Siempre los mezcales los planta uno en los linderos de los potreros, lo que es un lindero por decir 'ahí es un lindero, ai va una cerca, pa' allá es un potrero y para acá es otro' y uno lo pone en los linderos, sirven de cerca también, y también donde hay monte, pues los pones entre el monte para que no estorben pues pa' sembrar o para trabajar.

O como explica Don Gilberto Mejía "en el monte" para que no estorben en su parcela. En los Altos de Jalisco los siembran cerca de sus casas en pequeños lotes al lado de nopales y otros frutos. El maguey cultivado no necesita grandes cuidados para obtener su fruto solo podarlos para que se vayan abriendo las pencas.

La otra forma de obtención es "buscarlos en los cerros" practicada por don Francisco Mejía y muchos pulqueros de la Sierra del Tigre y del sur de Jalisco:

Tengo que buscarlos sobre los cerros, donde haiga en un cerro, en una parte, en un potrero… voy con el dueño, ya le digo que me los venda: muchos me los venden, muchos me los regalan, dependiendo de la persona, hay muchos que ni me los dan, ni los regalan, ni me los venden… allá los compro, yo no tengo terreno, yo tengo que ir donde estén los mezcales

Esta forma está apegada al desarrollo natural del maguey porque el hombre no interviene en su desarrollo como antes ya que "la gente se hizo muy floja" como ve don Francisco Mejía.

Cuando el maguey llega a su madurez da una flor llamado quiote "llega el tiempo que florea y echa semilla, muchísimas semillas echa el mezcal,

la semilla vuela y donde caiga ahí nace". Este es el principio de los mezcales que dentro de siete a diez años el pulquero buscará para quebrar.

Estos quiotes también sirven para que el pulquero localice las manchas de mezcal y vea si hay suficiente para hacer campamento y explotarlos los siguientes tres meses: se dirige con el dueño del potrero y le propone negocio. El maguey ronda entre los 35 y 50 pesos cada uno. Hay veces que la gente tiene magueyes en sus potreros y van con el pulquero a vendérselos y otros se los regalan.

En otros lugares menos afortunados las personas transportan los magueyes de lugares retirados porque los magueyes de sus tierras fueron atacados por las plagas que infectan y matan los magueyes haciendo imposible el oficio. Los pulqueros buscan magueyes sanos en lugares lejanos y los transportan en camionetas o en camiones tipo torton.

Con estas formas de cultivar y buscar el mezcal o el maguey se cierra el círculo y el pulquero puede comenzar su trabajo de quebrado, raspado, extracción y fermentación para preparar pulque.

Selección

Después de una larga espera en las huertas de las casas o una cansada caminata por los cerros el pulquero selecciona los mezcales que es el conocimiento que sirve para saber ya están "sazones" o maduros, es decir, si ya es buen tiempo para quebrarlo. La mayoría de los pulqueros observa la edad y el tamaño del maguey, así como la piña o banco del pulque y el cogollo.

Sobre la edad cada pulquero tiene el tiempo estimado dentro del cual el maguey o mezcal puede comenzar a dar aguamiel entre los cuatro hasta los quince años. Jaime Magaña de Sayulapa, San Gabriel dice que el maguey de planta "a los cuatro años ya está bueno" y el que crece por semilla "se avienta hasta lo seis o siete años".

En municipios del estado como en Ixtlahuacán de los Membrillos, con Heliodoro Ascensio, doña Lala, de Zapopan, Don Baudelio Mendoza

en Tepatitlán y Raúl Castillo de Lagos de Moreno, consideran que la edad de madurez de esta "planta muy tardía" un mezcal es "entre ocho y nueve años "ya cuando la planta está abierta" y "ya que está macizo y tenga buen sabor".

Don Francisco de Concepción de Buenos Aires su experiencia le dice que en tierra blandita madura a partir de los diez años y en tierra dura hasta los veinte años. El tiempo más prolongado fue el que dio el vendedor anónimo del mercado de Puebla de los Ángeles mencionó que hasta los 15 años viene a dar un maguey.

Además de la edad adecuada hay indicios para saber que el maguey se encuentra en su plenitud. Para don Francisco Mejía, de Concepción de Buenos Aires, para que el maguey esté sazón debe tener "las pencas tiesas" porque cuando "está tiernito tiene la penca blandita", siendo el principal indicador la piña que:

...esté grande para que pueda rasparle... lo que da es donde está el cajete, adentro, es ahí donde sale el aguamiel, si no tiene eso, pos no da aguamiel.

Otro indicador que nos compartió Don Ramiro de la Cruz es que:

si la penca se raja así derecho derecho es que ya está bueno y si se quiebra que haga así (torcida), no está bueno, está tierno.

Heliodoro Ascensio, pulquero y vendedor de Ixtlahuacán de los Membrillos selecciona el mezcal según sea macho o hembra. A los magueyes hembras les salen los hijitos de la raíz y no sirven para la producción de aguamiel; sin embargo, los mezcales "macho" son los que desarrollan el quiote, da capullos que se secan y expulsan las semillas que germinan en la tierra:

...ese es el bueno, el que se siembra solo, el que da el pulque... el maguey macho lo da (el pulque) por el quiote...

En Sayulapan, San Gabriel, Jaime Magaña, el maguey está en su punto el mezontle, por donde sale el quiote o la flor, se adelgaza:

...es el tiempo de empezar a abrirlos... y entre más delgado esté, está más sazón porque a veces, (cuando) está grueso, es que va a aventar mucha penca todavía.

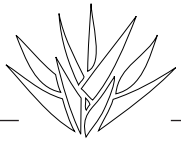
De la misma opinión es doña Adela Costilla y don Raúl Castillo de San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno:

...se les hace el cogollito delgadito cuando están tiernos quiere hacer otro donde quiebra uno pa` sacar la aguamiel. Sale el aguamiel desabrida y como agarrosa. Ya cuando tienen el cogollito así, están macizos.

El maguey lo conoce uno porque se comienza a adelgazar en el centro, se empieza a adelgazar el cogollo, empieza a parar las pencas como ese que está (en medio) o sea que ya a poco tiempo ya van a echar el quiote…

HACIENDO PULQUE

Capítulo 5



HACIENDO PULQUE
La luna y el mezcal

Algunos pulqueros proceden como la "gente de antes" siguiendo los pasos de la luna para obtener mucho y buen aguamiel. Se trata del quebrado del maguey o mezcal cuando la luna está sazona, en el cuarto creciente, "que apenas se vea" la franja plateada. Los que nos compartieron este ritual se basan en la experiencia de la "gente de antes" o por la experiencia que adelante nos describe Don Gilberto Mejía.

Muchos pueblos proceden a cosechar cuando la luna está creciendo ya que los frutos son mejores, comparados con los que no son recogidos siguiendo la fase lunar. Esto se debe a la atracción magnética que tiene la luna, especialmente sobre el agua. Un ejemplo de esto es la atracción que ejerce la luna sobre las aguas del mar, elevando la marea. La luna también atrae la savia de los frutos, y por tanto, los hace más dulces, más duros en el caso de las maderas y en los magueyes, el aguamiel es abundante y dulce, cuando se quiebran en la luna creciente.

En el antiguo mundo mexica la luna significaba la muerte y la regeneración de la vida, momentos representados en las fases lunares. La luna moría, se inmolaba con su desaparición del firmamento pero se regeneraba con el hilo plateado, regeneración que se representaba con el yacameztli o nariguera de luna. En este momento de la luna la vida comenzaba su crecimiento porque con la luna venían las lluvias. Así, como la luna se llenaba de agua, el maguey también manaba aguamiel. De manera inadvertida los pulqueros "representan" el ir y venir de la vida con el quebrado y raspado del maguey en concordancia de la luna cuando todavía significa algo para ellos.

Esta práctica arcaica que nos refirió Don Gilberto Mejía y Don Francisco Mejía de Concepción de Buenos Aires, así como Don Ramiro de la Cruz Montes de Unión de Tula es conocida por muchos campesinos en el país aunque otros, como el resto de los otros pulqueros que conocimos, no la refirieron o dijeron no conocerla. Tal vez se trate como ellos dicen su contacto con la "gente grande" hizo que continuaran con estos conocimientos en provecho de su trabajo.

Don Gilberto Mejía: todo tiene su etapa y su misterio…

…por decir, los antepasados, si tú oíste mencionar, se regían por la luna, y muchos no creen en la luna, y eso es efectivo, nosotros mismos estamos ejercidos por la luna porque la misma fruta, los mismos árboles y, tú has de haber oído, cuando los viejitos decían "no pues vamos a cortar la madera en luna sazona pa' que dure muchos años" De hecho aquí todavía hay madera de esa, esa de portales que tiene(n) la madera esa, desde que es el pueblo no la han cambiado y todavía la madera está buena.

Entonces el mezcal es lo mismo: si tú lo cortas, la luna tiene cuatro cambios, que es la nueva, el cuarto creciente, la llena y el cuarto menguante, entonces cada… yo me pasé toda mi vida —aunque no lo creas—, en aquel tiempo, cuando yo hacía eso, estudiando la luna, estudiándolas ¿cómo? Cuando estaba la luna nueva, yo quebraba un mezcal o diez mezcales ya veía que efecto hacían: si la daba buena o cómo la daban, dan más mucha pues la dan más aguadita; cuando los quiebras ya cuando la luna está a medias, cuarto creciente, ya la dan más sazona, dan poquito menos pero la dan más dulce; si tú lo quiebras cuando la luna está sazona como ahora —ahorita está sazona, ayer llenó—, todavía no va a salir, apenas va a salir, mire: dura más el mezcal para darte aguamiel, pero la da bien dulce y te dura más el mezcal dando más, mucho tiempo… más meses; y cuando la quiebras, que se está terminando la luna para entrar la nueva, te da mucha aguamiel, pero no te dura… y tiene muchas cosas. Yo lo comprobé, por eso te estoy platicando, yo lo hice, no me lo platicaron y estos que están ahorita, les vale gorro, los quiebran a la hora que quieren, no saben… yo si le tomaba interés, pues quería que me duraran mucho, mucho, mucho, mucho, el movimiento y eso es pa' eso… y te rinde y te dé más, y mejor calidad.

Don Ramiro de la Cruz Montes: que la luna empiece a nacer…

Hay que quebrarlo cuando está la luna, si está el mezcal grande que esté la luna sazona, llena no: cuando está grande el mezcal, que esté, que empiece a nacer, que apenas se vea porque se ve acá, y cuando está grande la luna, un mezcal que esté tierno ¡pa' que dé! ¿Si no da? Si no da, luego, luego, se secan… necesita uno saberle.

Don Francisco Mejía: hay que tener mucha regla de la gente grande…

Tú sabes que la luna tiene que ver mucho, con muchas cosas: si tu vas a cortar un árbol y vas a hacer madera pa' tu casa, los señores de antes nunca tumbaban un palo cuando estaba la luna tierna, ellos lo tumbaban en el mes de abril y lo tumbaban a mediodía; entonces hacían la madera, una madera de un árbol de éstos te dura cien años o más de cien años. Ahorita ya no hay esas reglas, ahorita ya las tumbas a cualquier fecha y a cualquier hora: a partir de dos a tres años la madera ya está picada, está apolillada, ya no te dura.

Por eso el mezcal, cuando lo debes tú de quebrar es como ahorita, que está la luna sazona, pa' que toda la temporada te dé el aguamiel dulce. Si lo quiebras cuando está la luna tierna, toda la temporada te da el aguamiel desabridita, ahorita está buena, te la da dulce toda la temporada, desde que lo empiezas a raspar hasta que se acaba de raspar.

Bueno eso se lo enseñan a uno los señores de antes: cuándo debía uno de quebrar, cuándo debía uno pa' que dé mucha aguamiel, pa' que dé dulce el aguamiel, todo eso es la regla de los señores de antes. Como hay que tener mucha regla de la gente grande…

Quebrado de Magueyes

…la raspada es la misma donde quiera, donde quiera tienes que hacerle el hoyo y rasparle.

Francisco Mejía, Concepción de Buenos Aires.

El quebrado del maguey es el procedimiento mediante el cual los pulqueros agujeran y raspan el mezcal o maguey para extraer aguamiel que a la postre fermentarán para transformarlo en pulque.

Una de las diferencias entre el centro y el occidente es el nombre que se da al procedimiento: en el centro del país es capar o castrar, y en el occidente se utilizan las mismas definiciones y principalmente quebrar. "Castrar" o "capar" se utilizan en el centro de México e indica la interrupción de la reproducción de la flor que se nutriría del aguamiel que se recolectará y fermentará para hacer pulque.

Las palabras "castrar", "capar" o "quebrar" son de uso indistinto en la mayoría de los pulqueros que conocimos y en muchas ocasiones utilizan

“castrar” o “capar” para aclarar la palabra “quebrar”. En el fondo es lo mismo. No supimos de dónde viene la palabra quebrar, pero se entiende que es por el corte que hacen al cogollo, o botón del quiote, que al cabo de los meses se pierde como si lo hubieran trozado “se le llama quebrar cuando le quita en quiote” según nos aclaró Doña Lala, y como ella coinciden casi todos los pulqueros en cortar el “cogollo”, o “cojoyo”, es decir, que cortan el quiote para evitar lo que Raúl Castillo explica “se corta el cogollo para evitar el peligro que salga el quiote...” porque si crece ya no da aguamiel.

Este procedimiento es similar en las regiones visitadas aunque tienen diferencias mínimas. A continuación se narra el procedimiento del quebrado del mezcal en boca del pulquero Francisco Mejía en un las profundidades de la Sierra del Tigre en Concepción de Buenos Aires:

“Vamos a hacerle el hoyo… hay que cortar bien las pencas… limpiarle aquí, bien limpio pa’pasar uno, pos a veces madruga uno temprano (y) te trompiezas ai te ensartas una espina en una pata y esas sí duelen sabroso ¿viera?

“Esta es una cuchilla, hecha en Sayula… ahorita es el turno de la coa… con esta le vamos a hacer el hoyo, ésta es la coa, por aquí hace uno el hoyo para rasparlo… estoy haciéndole una clase de puerta…

“La forma esa la deja uno hecha, lo que hay que buscarle es llegarle al mezontle, el mezontle es donde empieza a dar aguamiel… éste es el mezontle, el corazón, ahí me detengo… a veces se hace como un pesito blanco ai: de ai pa’abajo ya da aguamiel: no se debe de pasar, porque si le picas a eso fuerte, se echa a perder, ya no da aguamiel o a veces le das fuerte y se revienta el mezcal, truena y se revienta…

“Ya ahorita le raspa uno con el raspador, éste es el raspador… entonces aquí voy a raspar… ya da la aguamiel de ai pa’abajo, o sea de ai le raspas, ya no le vas a sacar tanto, poquito… esto (los trozos cortados con la coa y el raspador), de vuelta aquí (al hoyo) y esto lo tapo: debe de durar unos 8 días tapado; a los 8 días se pudre todo esto, vengo, lo limpio bien, bien limpiecito; entonces ya lo raspo ya lo empiezo a raspar y ya empieza a dar aguamiel.

“Ahorita no va a dar nada. Ahorita le pone uno estas ramitas aquí, es una tapadera con el fin de que no le entre el aire: si le llegara a entrar aire se ventea y no da aguamiel. yo así lo dejo, 8 días, así quebrado como lo dejé, tapadito y quebradito; a los 8 días me llevo la coa y lo limpio bien de adentro, le vuelvo a hacer

la casita nuevecita, bien limpiecita, le doy su raspada y desde ése día pa' acá ya lo raspo, dos veces al día, una en la mañana y una en la tarde y van empezando a dar poco a poco… dos a tres meses dura; ya cuando tiene dos meses, ya busco en otro lado. A esto se nombra quebrar un mezcal, o castrar un mezcal como dicen por allá en México. Aquí no hay truco, ¿ni modo que hayan visto ustedes truco? Nos estuvimos ai juntos."

Así como él, otros pulqueros y vendedores convergen en el procedimiento de quebrar, aunque con diferencias, ya que cada uno tiene un estilo que le ha dado la experiencia y los buenos resultados.

Una vez que el mezcal está maduro "sazón" o "macicito", los pulqueros primero cortan las pencas para tener acceso al cogollo

Acceso al cogollo

Después que tienen frente a ellos el cojoyo o meyolote proceden a hacerle el hoyo o agujero: primero con un cuchillo, como hace Adela Costilla, o el instrumento llamado coa descrita por Jaime Magaña "es como la que utilizan para jimar, esa es más delgadita, más angostita, igual filosa…", con la misma coa van escarbando.

Los pulqueros tienen su particular forma de nombrar este hoyo: Ramiro de la Cruz le llama "portillito", Jaime Magaña le dice "casita", otros le nombran "ventana"; la mayoría le llama hoyo o agujero. filosa…", con la misma coa van escarbando.

Con la coa se hace el cajete

Este ejercicio llega a su fin cuando llegan al “meyolote” o corazón de maguey le raspan hasta que “empieza a verse una ruedita blanca, (donde) se terminan todas las pencas” o “un pesito blanco” como le llama Don Francisco.

Meyolote del maguey

Una vez formada la ventana o el hoyo, se raspa con una cuchara de hierro llamado “raspador”, hasta que quede una ollita o cajetito.

Raspador forjando el hoyo

Todo lo que se le sacó al mezcal o maguey se le regresa al hoyo y se tapa muy bien, a veces con una piedra. Esto se deja así entre 5 y 15 días

Magueyes recién quebrados

El pulquero Jaime Magaña realiza este procedimiento con más detalle:

…lo vas a dejar entre ocho y quince días; entonces ya lo vuelves a sacar y pudrió; hay que sacar todo, que no tenga sucio, y hay que limpiar otra vez como si fueras a abrir otra vez: es cuando dice uno "voy a abrir", porque antes se dice "voy a ir a quebrar un maguey". Ya lo abres por la tarde porque habían ido en la mañana; esa misma agua no hay que sacársela, se la saca uno, pero le vuelve uno a abrir el poro con un raspador, le abres el poro, vuelve a dejar esa agua y así como unos tres días porque si le saca toda esa agua se ventean, cierra el poro y ya no da. Tienes que dejarlo tres días con esa misma agua darle la vuelta y ya, de ahí en adelante te da hasta dos litros en la mañana, dos litros en la tarde.

Don Guadalupe Ledezma Esperanza de Los Cedazos de Yahualica de González Gallo también resume del siguiente modo:

Para abrirlo un cuchillo una daga, para sacarle ya una vez sacando esa parte, hay que picarle bien, bien picado, dejar el hoyito ese, de lleno de pura marmajita y lo llenas de agua y se la dejas por cinco días a ocho. A los cuatro o cinco días ya vienes y esa agua ya se embebió en el maguey ya no tiene, la chupa, la absorbe. Entonces hay que quitarle bien y a los dos o tres días empieza a soltar. Y cuando hace calor el mismo día te empiezan a dar.

Sobre este proceso Don Crispín comenta que en el:

…pocito, aquí para abajo, se le da una picadita al mezontito, a la penquita, se redondea, se agarra una piedra se la tapa y a los tres días que se caliente, se calienta el mezonte y empieza a aflojar de a poquito de a poquito… empiezan los lloraderos como un nacimiento.

Magueyes recién quebrados

Raspar

…y te va a empezar a dar el aguamiel de a poquito, de a poquito, de una media tacita, yadespués te va a dar una tacita y así hasta llegar a unos 2 litros… Heliodoro Ascensio.

Después sigue el raspado y la recolección diaria del aguamiel. En los tiempos en que la industria del pulque estaba en su auge en el centro del país, el trabajo se dividía en sembradores, podadores, castradores o quebradores y los tlachiqueros, estos últimos eran los que raspaban y recolectaban el aguamiel con un acocote o alacate que depositaban en castañas de madera o en pieles de animales. El instrumento empleado en occidente se llama alacate es

…como una pipa, como una pipota grandota… le chupas y con el dedo le tapas así y le chupas y le chupas y pos ¿eda? Y ya le tapas con el dedo y ya la vacías a la cuba, al balde.

El alacate y su uso

El alacate se utiliza como una pipeta a la que se le sorbe como un popote:

Le suerbo, hay que sorberle pa' adentro, y no debes de sorberle muy recio porque a veces se te va hasta adentro y sientes que te trasguñe…

La palabra alacate proviene de la lengua náhuatl que significa "calabaza".

Es de planta ¿conoces las matas de calabaza? ¿Las de guía? Porque hay de guía y hay de arbolito. Hay unas que dan así un arbolito, se hace la matita, y hay unas que dan las guías largas: éste da la guía larga, la guía es delgadita, delgadita, y las hojas más chiquitas; ese crece y le hace una ramada, o en un árbol, la echas, y ahí da sus alacates. Estos no se comen, lo secas, lo secas y ya, nomás sirven para esto, y pa' tocar en las bandas ¿no has visto donde raspan uno ahí? ¡El guiro! Este se da como pa' tierra caliente, como pa' Ciudad Guzmán y pal lado de Talpa. Yo lo compro en el mercado, los venden en los mercados.

Sorbetana y raspador

Los pulqueros que todavía usan alacate son Francisco Mejía de Concepción de Buenos Aires; don Crispín Hernández de Atacco, Tapalpa; Don Ramiro de la Cruz de la Unión de Guadalupe; los demás usan otros instrumentos que sirven para sacar el aguamiel o instrumentos que sirven para sacar el aguamiel o instrumentos similares. Por ejemplo, en Tepatitlán don Baudelio y la señora Alma Rosa usan la sorbetana, un "alacate" de hojalata"

Otros pulqueros han sustituidos los alacates por tazas y otros fabrican alacates con botellas de refresco y cinta con los que sacan el aguamiel. En lo que coincidieron los pulqueros es ya no hay mucha gente que cultive alacates, comenta Don Heliodoro Ascensio:

…se han ido extinguiendo esas semillas, ahora con una tasa o con jarro, con… jarrito una tacita... ya esa costumbre del alacate ya se acabó…

Sea con el instrumento de recolección que fuere, esta es la parte más feliz porque ya se puede beber el aguamiel, recomendada para muchos beneficios; o se puede hervir para que se haga miel; y en el caso más festivo por el que los bebedores van al establecimiento llamado pulquería donde beben por gusto, por salud, por penas o pasatiempo pulque. Esta recolección sostenida y solitaria durará un periodo de entre tres a cuatro meses, dependiendo de si el mezcal o maguey es chico o grande, según la especie.

Fermentación

Al proceso de transformar el aguamiel en pulque se le llama fermentación. Los estudios científicos explican esta transformación a nivel celular donde determinado número de microorganismos se alimenta de los azúcares del aguamiel, desechando alcohol y dióxido de carbono, de ahí que el pulque contenga alcohol y libera gas de dióxido de carbono en la espuma y genera presión durante la fermentación. Estos microorganismos se encuentran en la flora bacteriana del maguey por lo que es posible, pero a veces no suficiente, la fermentación sin ayuda de otros agentes que utilizan los pulqueros.

Barril con pie de pulque

Cada pulquero tiene su manera de preparar el pulque y por lo general continúa con enseñanzas ancestrales de familiares y conocidos, o investigan, preguntan y experimentan cuando en su familia no ha existido la tradición, pero sí la iniciativa de incursionar en la preparación del pulque por gusto o por negocio. Todos sin excepción iniciaron con la enseñanza de "gente de antes". Estas enseñanzas o modos de hacer pulque las dividimos en tres: la principal manera cuando consiguen el pie de pulque o también llamado zinaiste en Lagos de Moreno y los que hacen el pie de pulque con recetas de antaño.

Conseguir el pie de pulque, pulque fuerte o zinaiste

Pie de pulque es lo mismo que pulque fuerte, maduro y sinónimos de zinaiste. Esta palabra proviene de la lengua náhuatl xinachtli que significa semilla. La "semilla del pulque" es una expresión muy utilizada con los pulqueros del centro de México; en el poblado pulquero de Lagos de Moreno quedó como un aztequismo utilizado frecuentemente que cuando necesita su aclaración se utiliza la expresión "pie de pulque". Pero en general, exceptuando a Lagos de Moreno, se usa la expresión "pie de pulque".

La mayoría de los pulqueros que entrevistamos tienen en cuenta el pie de pulque como principio para hacer más pulque añadiéndolo al aguamiel recién sacada. Pero no se trata de echarle unas gotitas o un chorro, sino que tienen medidas precisas, generalmente el "doblete" para que quede en su punto:

...si es un litro de pulque, un litro de aguamiel. Son dos litros de pulque, dos de aguamiel... Doña Adela Costilla.

Para esto el pulquero o pulquera debe reservar pulque para seguir cebando el aguamiel

Dejamos poquito pulque, no podemos vender todo: sacamos el aguamiel y la vaciamos

...en el pulque que queda para que se haga el fermento... Señora Ana Rosa, Tepatitlán.

Para los que hacen pulque de esta manera es imposible hacerlo sin pie de pulque "al no haber zinasite de pulque pos no se puede hacer", insiste Adela Costilla. Lo indicado, desde tiempos inmemoriales es como lo aprendió la señora Socorro de San Antonio Buenavista en Lagos de Moreno:

...nosotros antes conseguíamos el pulque y ya quebrábamos los magueyes y le empezábamos a echar de a tantita...

Porque si el aguamiel no se utiliza para alguna cosa, se echa a perder "en cuanto la sacas, tienes que darle su destino", hacerla pulque, beber el aguamiel o hacer miel ya que el aguamiel no dura "en una hora o dos dura, cuando mucho" siguiendo la experiencia de don Gilberto Mejía

porque de no ser así "luego se agria, se pone blanca". El aguamiel se echa a perder si no se emplea para los destinos mencionados. Sobre este punto coinciden casi todos los pulqueros que afirman que el aguamiel solita no se fermenta, que necesita pie de pulque o que se haga el pie de pulque. El único que no coincide es Don Heliodoro Hernández cuando le preguntamos: Cuando usted ya tiene el aguamiel ¿qué hace para que se convierta en pulque?

El tiempo. Uno no puede alterar el proceso del pulque… el tiempo, el tiempo: el aguamiel que traigo en la mañana, pa' la tarde ya está hecha pulque… se apulca rápido. Por eso le digo que no necesita que le pongan eso que dicen que le ponen (Hablaba de la muñeca contaminada). Cuando la aguamiel la saca uno es bien transparente, hasta amarilla, entonces va perdiendo eso y se va haciendo blanco, blanco, y entre más tiempo pasa más blanco se va a hacer.

"Se apulca" es la expresión para explicar cómo el aguamiel se va convirtiendo en pulque. Esta es una de las diferentes maneras de hacer pulque. Todos los demás están en desacuerdo ya que esta aguamiel sin añadiduras "no sirve: ni es pulque ni es aguamiel, es una cosa agria", afirma Don Ramiro de la Cruz quien utiliza el pie de pulque. Recordemos que según la leyenda contada por don Baudelio Mendoza, donde la reina Xóchitl hizo un pulque que "se regó por todo el mundo" del que Raúl Castillo, de Lagos de Moreno, no sabe su origen, solo que hay pulque y con ese se hace más pulque, ya que "de otro modo no es pulque, es aguamiel agria". Pero al final, según su manera, cada uno obtiene pulque que consideran el mejor que hayan probado.

El pie de pulque, pulque fuerte o zinaiste lo consiguen con los vecinos, en el caso de los pulqueros de Lagos, aunque la mayoría tiene la prudencia de guardar un poco de pulque. Hay ocasiones en que tienen que recorrer largas distancias como es el caso de la familia de la señora Ana Rosa que tienen que ir a Guadalajara por pulque fuerte para producir más. Don Baudelio Mendoza, cuando tenía magueyes, viajaba a Zacatecas, o a Aguascalientes donde "ya hay pulque bueno".

Como vimos el procedimiento de la fermentación del aguamiel es verterle pulque y así "hierve", es decir, saca espuma y al cabo de unas horas hay pulque. En las primera horas el pulque es dulce, sin mucho grado alcohólico y poco a poco va "poniéndose más fuerte" o "más bravo", más alcoholizado hasta que se va avinagrando.

Don Crispín Hernández y don Francisco Mejía acostumbran sacar el aguamiel de los mezcales y antes de cubrirlos les pone un chorrito de pulque con el propósito que el calor no acede el líquido, que a la siguiente raspada, en la mañana, antes de que amanezca ya se hizo espumoso el pulque "está el pulque calientito, bien calientito, sabe rico en la mañana".

Barril con pie de pulque

Preparar el pie de pulque

Hacer el pie de pulque para algunos pulqueros es una hazaña, cuando no una mentira, pues el pie de pulque como la sucesión del primer pulque del que desconocen su origen o bien que lo elaboró la reina Xóchitl. Los pulqueros que preparan el pulque le dedican tiempo y tratan con cuidado este pulque fuerte que hará muchos más.

Antes que nada todos los pulqueros resaltan la importancia de la limpieza que deben tener los trastes y botes utilizados, elaboración del pie de pulque y en el manejo del aguamiel sean, hay que guardar esta medida en todos los trastes sean de barro, plástico o madera.

Venta de pulque

Todo debe estar limpio y seco, sin grasa ni agua. Si contiene estos ingredientes "se corta o se echa a perder el pulque, se huele feo" según comentaron doña Adela Costilla, la señora Ana Rosa, Alejandro Valdovinos y don Gilberto Mejía. Este último menciona que:

...nomás hay que estarlo cambiando cada tercer día, cambiando y lavando la vasija y echándolo en otra limpia… hasta eso no admite mucho tiempo (se echa a perder), esto es delicado, es laborioso y es bonito.

Las recetas para preparar el pulque que nos compartieron son a base de aguamiel y de ingredientes naturales, algunos derivados del mismo pulque como por ejemplo la espuma que va expulsando el aguamiel cuando está "hirviendo", que se seca y luego se añade directamente a los mezcales o a los botes; lo mismo con los asientos del pulque "como un agua de arroz" dice Don Baudelio Mendoza, que tiene que secarse, o las raspaduras también secas.

El pulquero vierte pulque al aguamiel

Una de las receta" utilizadas para hacer pulque sigue siendo la muñeca. Desmentimos la leyenda de la muñeca contaminada con excremento para fermentar el aguamiel ya que esas "son mentiras declaradas", citando a Don Baudelio Mendoza, para combatir este arraigado dicho contra el pulque.

La muñeca, muñeco o mono sí existen, pero tienen ingredientes inofensivos que los pulqueros utilizan para hacer ese primer pulque, que será la base para transformar muchos litros de aguamiel en pulque. Estos ingredientes, envueltos en un paño o una toalla limpia, contienen las raspaduras del cajete del maguey, los asientos del pulque en forma de polvito; también pueden ponerle pedazos de caña, espuma de cerveza, piloncillo, chocolate o especias como clavo de olor, hierbas de olor y algunas especiales y secretas.

Doña Petra, vecina de La Perita, población de Lagos de Moreno, nos dio la siguiente receta para hace pulque: Echar alcohol a un jarro de barro,

darle vueltas… el alcohol se perderá, se absorberá en el barro; luego se echa aguamiel en las proporciones del volumen que se quiera obtener pulque y listo. Que mejor que los especialistas en el pulque para que nos describan sus recesas y para muchos misterioso proceso de hacer el pie de pulque.

“Recetas” para hacer el pie de pulque

Don Gilberto Mejía

Si usted quiere conservar un pie o hacer pulque que le dure de aquí a un año o dos años, o a la mejor más: cuando está la espuma esa la saca y la pone en algún espacio donde se seque; ya cuando se seca junta lo que se hace polvito en una cosa que no se le moje, en una bolsita, en algo; y de aquí a un año le echa, si va a dar poquita, a un litro de aguamiel o a dos y ahí se va a hacer el pulque.

Don Crispín Hernández

Sí, como va quedando la espuma y ahí se guarda, se deja que se seque, queda el polvito. Después raspa uno el mezcal: te va a empezar a dar y le echas, haciendo uno el piecito con el polvito, como espuma. Unos le ponen que alcohol, hojas de maíz quemadas, doraditas, escoba amargosa… eso le ponen para que se haga cuando está dulce; se muele todo eso y en una toallita limpia ahí se echa adentro en el aguamiel, ya fermentando. Luego agarra su sabor, el corriente, el de pulque.

Don Francisco Mejía

Saco la espuma, sí, para polvito… Ahorita está húmeda, está como esponjita… De eso se hace el pie también: junto la espuma esa, pero la saca uno cuando espuma aquí, la juntas, vamos diciendo, la tapadera, la pones que se seque; ya cuando está seca, le echas aguamiel, ai le echas más o menos un puño de espuma ya seca, ya en polvo, lo echas a este toper, le echas un puño de espuma, le echas una cerveza y un poquito de brandy y unos tres o cuatro piloncillitos y ya empieza a fermentar el hijo de la chintola, a fermentar y a fermentar y de volada hace uno pulque de vuelta.

ROSTROS DEL PULQUE

Capítulo 6

ROSTROS DEL PULQUE

Rostros del pulque en el campo

...sabe rico en la mañana, bien calientito y en ayunas… mira te avientas tus chingadazones de pulque ¡y raspas hasta cantando! Francisco Mejía

A continuación presentamos una serie de testimonio de pulqueros que visitamos en el campo, y ellos mismos hablan de su trayectoria en el oficio y la historia de sus comunidades y algunos beneficios que tienen los productos del maguey.

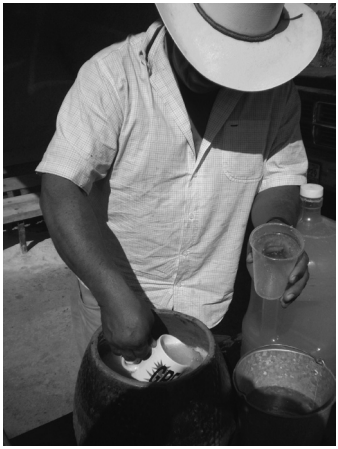
Cerquita del Aeropuerto

Cuando visitamos el pueblo de Ixtlahuacán de los Membrillos en la plaza preguntamos al señor de los periódicos a qué hora abrían el puesto de pulque sobre la carretera, a un lado de la gasolinera, nos informó que casi ya no abrían ese local y si abrían sería como entre nueve y diez de la mañana. Nos propuso que seguro al hijo del pulquero y nos dio las señas de cómo llegar. Afuera del domicilio había una camioneta con tambos y garrafones llenos de pulque, tocamos. Salió una señora y preguntamos por el señor del pulque, al poco rato salió Don Heliodoro. Le explicamos que queríamos entrevistarlo para nuestro proyecto, nos respondió que no hacía mucho tiempo unos muchachos de la radio de la Universidad de Guadalajara habían hecho un programa con su entrevista y ya la habían transmitido. Aceptó ayudarnos en su puesto a unos cuantos kilómetros pasando el aeropuerto. Compramos pulque y fuimos otro día…

Yo me llamo Heliodoro Ascensio Rodríguez. Nací en el año 1962 en Ixtlahuacán de los membrillos. Estudié como hasta segundo de secundaria. Desde antes ya trabajábamos en el campo, hacíamos ladrillo... juntábamos la leña para el ladrillo y así… ahí en Ixtlahuacán. En aquellos años cocinábamos el ladrillo con pura leña, todavía con leña. ¿Qué si salgo a vender ladrillo?) Mira maestro, es que le ganas unos 300 pesos a cada mil ladrillos: muy laborioso, mucho trabajo hacerlo, quemarlo, por 300 pesos.

Mi papá estuvo como unos diez años o catorce años en este negocio que ya tiene como unos 21 o 22 años. Pos él ya murió, ahora sigo yo.

Murió hace como unos seis o siete años. El ya no venía, el ya estaba muy viejito, murió a los 83 años… Me decía "hora ay que echarnos unos" yo le decía "¡Órale!"



Heliodoro Ascensio Rodríguez.
Ixtlahuacán de los Membrillos

Cuando él comenzó en el pulque, empezó a sacarlo aquí a la carretera porque no había mucho trabajo, no había mucho de donde sacar dinero y él empezó a sacarlo… y empezamos a echarle manteca a los frijoles, le empezó a quedar un centavo pa' una camisa, pa' unos huaraches y empezamos a ver que es mejor esto.

No, también le revolvíamos porque como te digo yo le revuelvo con mis puerquitos, tengo mis chivas, borregos, ahí los voy criando, vendo poquito pulque y tengo dinero para comprar pastura, tengo dinero para darle de comer a mis animalitos y de paso también yo. Y es diferente que andar trabajando directamente en el campo solamente: ahí ya no saca uno para comer.

No recuerdo lo que me enseñó, no es que no recuerde, sino que lo sigo haciendo, las prácticas que él hacía yo los sigo haciendo: cómo recolectarlo, cómo traerlo, cómo fermentarlo. O sea que él decía "hazle así, hazle asá, esto acá y esto allá, ponle aquí y el maguey debe tener tantos años… no lo puedes abrir antes de esa edad porque el pulque no sale bueno, ya no sale, el maguey se hace así". Ellos sí sabían sacarlo y sí había pulque y todo, sacaban el pulque, pero así a comerciarlo… así a sacarlo a vender no,… y ahora sí.

Yo le digo a la gente pues que está sabroso, que pruébenlo… que ahí te encargo que le platiques a tus amigos, a tus amigas, invítenlos… Algunos sí me hacen caso, algotros no… yo quisiera hacerme publicidad solo, con los mismos que les vendo… ahí te encargo que les platiques a los muchachos, a las muchachas, a tu tío, dile que aquí vendo pulque bueno… en algunos casos sí, hasta se asombra la gente de paso.

Mis clientes son grandes, jóvenes, maduros. Ya gente adulta… chavos muy pocos…muy poco van a ver un chavo aquí, y así como ustedes sí llegan, pero pocos, casi pura gente ya grande… o, por eso te digo, que en poco tiempo, el pulque va a pasar a la historia."

Heliodoro Ascensio Rodríguez se encuentra vendiendo pulque todos los días a dos y medio kilómetros del Aeropuerto de Guadalajara, hacia Ixtlahuacán de los Membrillos. Él nos da una visión de cómo han cambiado las costumbres en comparación de las personas de antes: "todos hacían y bebían pulque" y en consecuencia puede verse hasta donde podría frenarse el consumo de esta bebida mexicana llamada pulque.

— ¿Usted piensa que antes todos sabían sacar pulque y que de alguna manera la crisis y la situación del dinero fue sacándolo para venderlo y ganarle un poquito más?

Sí, pues es que toda la gente sabe sacarlo, en aquellos años, en todas las casas había pulque; pero ya ahorita no, como te digo, con el tiempo esto se va a acabar, se van perdiendo las tradiciones… crecen nuevas generaciones que no saben qué es el pulque, ni les gusta. Yo pienso que antes todos bebían pulque, casi en todos los lugares veía uno…

Tres generaciones de pulqueros: Concepción de Buenos Aires

La última generación de pulqueros de la Familia Mejía está practicando o comenzando el oficio de pulquero. Se trata de un trabajo de campo más, que a veces no da tanto ni tan frecuente como las empresas, los oficios, los negocios establecidos. El maguey, como otros cultivos, deja poca ganancia por la baja demanda o los altos costos de producción. No sabemos si los nietos de don Chuy continúen con este trabajo —muchos bebedores aún sin saberlo esperan que sí—, y si continúan que sea con buenos ingresos y abundantes magueyes.

Don Chuy y sus hijos se han mantenido en un negocio que en su inicio pintó muy bien, pero que vino a menos principalmente por el cambio de sede de la central camionera a Tlaquepaque. Sólo nos quedan los relatos de esta gente y la imaginación: imaginemos los viajeros del Bajío, norte, centro y occidente, sobre todo de Jalisco, concurriendo en la pulquería de Don Chuy bebiendo de menos un jarro de pulque: 200 litros o más diariamente. El negocio ya no es el mismo, como tampoco lo son los hoteles, las tiendas, etcétera. Las cosas cambiaron, los clientes olvidaron la pulquería y solo quedaron los guerreros, los viejitos, y poco a poco han comenzado a llegar nuevas generaciones respetuosas del pulque y sus artífices.

Don Jesús Mejía, Don "Chuy"

Yo el pulque lo he manejado desde hace 80 años, tengo 89; de 9 años lo conozco, punto por punto. Soy originario de Concepción de Buenos Aires, Jalisco. Teníamos magueyeras y todo teníamos, y tenemos todavía, tantito tenemos.

— ¿Se lo traen del mero pueblo?— No, de los cerros, del pueblo no, en el pueblo ya no hay magueyeras, en los cerros, lejos, como a unos 20 o 35 kilómetros. Hay muchos cerros, no te voy a dar nombres, ya que ganas con que te lo diga… está lejos, de por allá lo traen. Allá en Concepción no se vende: por ahí los que venden, venden cuatro o cinco litros en el día, ai nomas pa' divertirse.

Inicié vendiendo pulque, cuando llegué aquí en 1971, en el actual establecimiento. Esta pulquería la inicié allá en la calle 38, aquí en Guadalajara, por San Juan Bosco. Aquí he rentado, todo el tiempo estuve rentando. Se murió la dueña de este local y pues le compré a los dueños, rentando barato. La mujer que me rentaba al último ya cuando antes que se muriera yo pagaba 350, fíjateme, regalado. Barato. Este local lo compré barato, regalado.

Cuando estaba la central aquí, todo se vendía, de 300 a 400 litros. Se acabó desde que cambiaron la central: de 200 litros se quedó vendiendo de a 15 a 20 litros. Aquí no es negocio, sólo cambiando.

Abrimos como de las ocho y media a nueve. Yo más antes trabajaba

aquí, yo ahorita me vengo más de sábado y domingo. Un paisa atiende entre semana y mi pariente; el paisa se llama don Alfredo. El trabaja lunes a viernes, cinco días por semana. Cierra a las seis de la tarde, seis y media… cuando se está vendiendo bien, pues hasta las siete. Se venden unos 400 litros por semana, y se vende poco.

Ahorita ya no se vende, donde quiera se vendía, y ahorita ya no se vende ya aquí había mucha clientela que se han muerto, ya es más clientela nueva, de vieja nada, pura nueva. Vienen, como el día de ahora, sábado, vienen muchachos y muchachas, esos que traen fierros en la cara. Algunos compañeros vienen el día de ahora, entre semana no.

— ¿Hay pulquerías en Guadalajara como la suya?— ¡No! Ni aquí, aquí había como unas treinta en Guadalajara, sí; hoy habrá, cuando menos cinco o seis ¡Aquí es el mejor pulque que se vende en Guadalajara! Natural ya no, nomás aquí. Esta es la única. Aquí tengo 39 años. El que me ayuda es mi nieto. Este es el que trae el pulque, éste y el papá son quienes me traen todo el pulque pa' vender acá. Ellos lo juntan de allá de los cerros, y este y su papá son los que se encargan de juntarlo pa' venderlo. Yo se lo compro a un precio y yo lo vendo a otro. Pero aquí nomás se vende.

Don Gilberto Mejía

Yo para irme a la escuela tenía que ir a raspar en la mañana, venir, y a las dos tres de la mañana ya andaba raspándolos, pa' venir e ir a la escuela a las 9. Horario de tres pa' adelante — ¿Cómo se alumbraba?—, No pos, como ya conoces tu los caminitos y había a veces que había luna y a veces con reflector y así… ¿Aquí hace frío? Nombre, me daba unas entumidas, allá pa' la sierra pa' ese lado del Ocochal ¿Sí lo conocen el Ocochal, edá? Ese, que cae de los pinos, de ese yo juntaba, de ese yo juntaba y hacía alumbradas y hasta que me calentaba (risas), sí, porque sí me entumía, estaba pues chicampianillo, todavía.

No, pues no es tradición o sea que, cuando empezamos, empezó mi papá, él vendía pulque, aquí, ai se ponía en esa esquina, ai vendía hace muchos años, hará unos 40 años o más, más de 40 años, casi por ai unos 45 años. Todavía no tenía el puesto en Guadalajara. Entonces venía un

señor de allá, un señor a comprarle pulque aquí y él se lo mandaba, se lo encargaba, nomás que ya de repente se fue él jalando y él si tiene ya como unos 40 años tiene vendiendo.

De los primeros clientes, ya quedan pocos, ahorita ya es pura juventud, otro sistema de cliente. Van cambiando. Ahorita la generación, pos ya ven cómo está. Ya está muy cambiado todo, ya la raza es de otro modo, ya más rebelde

Sin embargo te echas un litrazo de pulque y te quedas bien a gusto. Hay que ser sincero, porque el pulque no lleva ni una química, ese todavía es normal, hace 50 años, hace 100 años, el pulque sigue siendo igual, no puede cambiar, porque el puro pulque es lo más, lo más limpio que haiga.

Nomás como yo era, tengo pues este hermano acá, pero este ya se salió muy chavo de aquí del pueblo, se fue a la vagancia, y ya me tocó a mí solo.

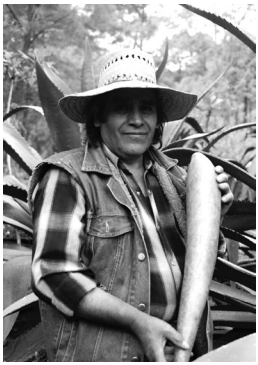
Francisco Mejía

Yo desde chiquillo hago pulque, desde que estaba joven, desde que tenía como unos 10 años. A las dos de la mañana, te digo, teníamos que venir al cerro traer el pulque y mandarlo a las seis de la mañana en el camión. No pos chiquito y luego con huaraches, entonces no se usaban ni las botas ¡nombre! Olvídate pinche frillazazo, se le reventaban a uno hasta la planta de los pies, no podías ni caminar del chingado frillazo, entonces hacía más frío… pos a todo se acostumbra uno, dicen que a todo se acostumbra uno menos a no comer. Nada más que me fui un tiempo para México, allá me aventé unos 27 años, en el Distrito Federal… y ya fui hasta Estados Unidos, a Florida, fui a todos esos estados desde Texas hasta Florida, hasta Georgia, fui hasta Wisconsin y luego pa' acá, pa' este lado fui hasta Iowa, a Chicago, en todo eso anduve de vago…

Yo me fui cuando estaba joven, yo era muy andariego, me gustaba andar pa' arriba y pa' abajo… En ese tiempo los políticos era cuando agarraron las mejores artistas ahí; y, en mis tiempos, era cuando estaba Sasha

Montenegro… ¡era un súper viejonón! Todos los güeyes se quedaban con el hocico abierto, salía ella y ¡Olvídate! Pos ai ¿No se la llevó el presidente a vivir con ella? Casi la mayoría de las rucas se iban con los meros-meros…

La bailada sí me gustaba, ahí estaba en la cantina, igual había salones de baile: estaba el California, quizá si lo haigan escuchado mentar, es un salón de baile: ahí cuando iba la Sonora Santanera, ahí iban cinco, seis o hasta diez sonoras, ¡nombre estaba la madre! es sí, ahí no hay bebida, ahí nada más vas a bailar, a disfrutar. Detrás del Teatro Blanquita, había uno que le decían "King Kong" era un salón chingón: tenía ¡Tres pistas de baile! hermanito, pa' los viejitos, pa' los jóvenes y pa' los no tan jóvenes. Ahí si vendían bebida. Ahí ibas a tomar y a bailar. No, pos conocí yo muchas cosas de esas y luego, pos está uno joven… ahorita de viejo ya no voy, ya qué chingados voy. Esos salones estaban en su apogeo. Ahorita ya, si voy a un salón donde hay puro viejito, donde bailan puro danzón, mambo, de ese chingado que bailaban con el palito, cosas así.


Francisco Mejía.
Concepción de Buenos Aires

Y allá nacieron casi todos mis hijos, nomás este nació aquí en el pueblo. Mi esposa es del Estado de México. Cuando me regresé con mi papá tenía la pulquería allá en Guadalajara y luego no había quién le vendiera pues diario mucho pulque estaba renegando y chanzas, le dijo "yo si quiere le hago pulque, pa' que no esté haciendo corajes", "sí, házmelo" y la fregada y ya, mi hermano el de los tacos, pos el estaba, me llevó y ayudó a quebrar los mezcales y la fregada… pero yo venía por quince días, nada más, o sea que vine de vacaciones y pos no, ya no me fui, ya tengo veinte años aquí de vuelta. Ya no me dan ganas de ir.

Mi papá siempre ha vendido pulque. O sea que antes raspaba cuando estaba joven, más joven, había un señor ahí en la terminal dice "te acuerdas" dice "te acuerdas que en la terminal de Guadalajara antes ahí por la 5 de febrero, se me hace que había un camellón y en medio había unos palmos, no creo que hayas llegado a ver, estás joven, ahí en

los palmos vendía un señor pulque", y le entregábamos nosotros el pulque; ya después le dio a mi papá por irse a vender pulque… puso una pulquería por san Juan Bosco y ya de ahí pa' acá ya no raspó, nomás se dedicó a vender pulque, ya nos dejaba el trabajo a nosotros, y pos nosotros hacíamos todo el trabajo y ya, el se ha dedicado a vender.

Bueno pos… a mí el pulque siempre me ha gustado, pero me gusta más el que hago yo. Allá en México lo cura uno, lo curan pues ahí donde lo venden, ahí le echan que de apio, que de jitomate, que de avena, de nuez, de piñón de lo que usted quiera, nosotros íbamos a una que se llama "La gallina de los huevos de oro", está del teatro Blanquita atrás, es muy mentada, la mientan por televisión, por radio, por todo. Ahí también en Garibaldi hay una pulquería que le dicen "La Bella Hortensia", allí hay pulque que le cuesta 100 pesos un litro, ahí pa' puro turista. —¿Usted comentó que hacía pulque?— Nada, nunca comentamos que yo hacía pulque, nunca. Es que allá el proceso ha de ser diferente… pero la raspada es la misma, donde quiera, donde quiera tienes que hacerle el hoyo y rasparle.

Atacco, Tapalpa: Crispín Hernández

A unos dos kilómetros de Tapalpa, a pie o por aventón se llega a este tranquilo poblado. Llegamos a él por los rumores que recogimos en el mercado además de ser un lugar de paso rumbo a las "Piedrotas". Este pueblo conserva la fachada de una parroquia antigua y la capilla con un pequeño claustro del siglo XVI. En los jardines de esta última la comunidad estaba formando un jardín botánico para los múltiples remedios que conocen las organizadoras y mucha gente del pueblo. Otro de sus atractivos es el estanque azul donde se puede nadar junto a los pequeños peces.

Señores y muchachos, ya casi señoras no, vienen al mandado a llevarles, pero casi no. Vienen de Guadalajara por ahi, a veces, se echan sus pulcazos y llevan: mucha gente me conoce por allá, buscan pulque y me los mandan luego de allá para acá. A veces se vende el pulque, de todo hay, se le ofrece a uno alguna cosa… y ya pos cuál negocio hace uno de juntar algo, (de) menos uno toma pulque a gusto.

Pueblo pulquero, pueblo de ixtleros, sacaba mucho ixtle, aquí nos decían ixtleros. Yo apenas conocí a mi abuelo y ya sacaba pulque y sacaba ixtle de los mezcales. Ya no hay pulquerías: no, antes estaban el puño de tecomatitos, balsitas de un litro, que de dos, pero esa gente que llegaba —en cualquier esquina, yendo para Tapalpa, había una pulquería— acababan y se iban los vendedores sin pulque.

Se iba haciendo más floja la gente y ya los que iban muriendo ¿Cómo venían a raspar? Ya los que quedaban ya no le hacían la lucha a seguir pues el oficio. Como aquí era mucho ixtlero, sacar el ixtle del mismo maguey… y se acabaron y nadie de la juventud, nadie. Mi familia no se dedica a esto, saben, pero son desidiosos, les da vergüenza, digo, a mí no me daría vergüenza, les digo, tener una pulquería en regla y están cayendo ahí los centavos, acababa y me iba a raspar.

Don Crispín Hernández. Atacco, Tapalpa

Mi abuelo ya sacaba el ixtle estos, de estas pencas: achicaba con un palo y ya metía la tabla como así, y estaba un fierro doblado y ya a puro... toda esa la sacan en una vasija; sí, pica (el jugo del maguey), pero antes la gente era muy entera… Hacían costales, hacían sogas para atar, para cargar, hacían sus costalitos, costalotes para el maíz, todo eso hacían, ahora ya no. Los vendían a diez o doce pesos la carga: cargábamos y ya de aquí llevaban a Talpa de Allende en burros, llevaban cargas y allá los daba a 25 o 30 pesos.

Aquí era el pueblo de Soyatlán de los Valles. Atacco es ejido. No, ya han ido arreglando, como era de los indios ahí donde están levantando, ahí le nombraban “las cocinas”; creo, ahí había conventos en tiempos de revoluciones. Ahí todo eso han ido construyendo, escarbando y emparejando, porque ya se había caído, ahí era una iglesia y se cayó, y la levantaron, echaron las pilastras, quedó la barda: ya le pusieron las pilastras para no tumbar de a tiro y ya compusieron y le tejaron, y ahora van con el templo.

Yo en lo único que trabajo es en la pulquería y sembrar. Tengo dos hectáreas allá arriba en el cerro que es ejidatario, Siembro maíz…echamos maíz

Raspo acá para el lado del Quiz, como un kilómetro y medio, está cerca, me voy en el burro, ya raspo allá y le doy vuelta allá al panteón, cierro el panteón y ya. Porque aquí es de diario, porque aquí llegan en la noche a dorar carne los mozos y son 40 litros que se llevan… Por ahí está la parrilla, sacan las sillas y se sientan en la noche: aquí hacen sus fritangas y llenan ahí de carbón y están dorándola, hacen unos lebrillos, ollitas de chile de uña: picadito el jitomate, cilantro, cebolla, chilito y naranja, y agarran su pedazo de carne, tortillas y ya echa su cucharada de salsita y el jarro de pulque.

Tuve diez hijos. Mi esposa se llamaba Consuelo, me casé a los veinte años, joven; ella tenía 14, murió hace seis años, los que llevo trabajando ahí en el panteón.

Guadalupe Ledezma Esparza

En una plática que tuvimos con Anastacio Pérez Ruvalcaba, vecino de Cuquío, nos contó que ha sido cliente por muchos años de Don Lupe, un productor de aguamiel, y nos llevó a su puesto que está al pie de la carretera de Cuquío-Yahualica:

Pero este hombre sabe, desde hace muchos años, iba y como estaba retiradito de Yahualica iba y lo vendía por la calle, por el mercado, por ahí andaba vendiendo; y ya a las ultimas pasó por la carretera, hay cerquitas de su casa y ya puso unas piedritas, hizo un tejabancito y ahí se arrima, y ya la gente ya sabe a la pasada, y ahí llegan.

Guadalupe Ledezma Esparza vive en el ranchito llamado Los Cedazos que pertenece al municipio de Yahualica de González Gallo; él es de la tercera generación que se dedicó a la actividad de los magueyes para extraerles aguamiel. Todo comenzó, según se acuerda, desde su abuelo cuando los nietos le ayudaban:

Mi nino —mi abuelito— también se dedicó al pulque, el raspada en la mañana antes de irse y en la tardecita, y ya nosotros al medio día le dábamos otra... Desde que me acuerdo siempre ha habido maguey…

De su abuelo, Sebastián Ledezma, que tuvo una larga trayectoria, nos dice: “Mi abuelito, él decía, que duró vendiendo pulque 55 años” y con esto obtuvo los beneficios que tiene el vivir entre magueyes:

…Yo, mis abuelos, mis papás o tíos, o personas que dicen siempre ha habido magueyes han muerto siempre viejitos y nadie se ha enfermado".

Don Lupe fue maestro de primaria antes de dedicarse a los magueyes. Todavía hay algunos alumnos que lo recuerdan como maestro "ya también están viejos". Nos cuenta un poco de este aspecto:

Hasta sexto, de párvulos, matemáticas sobre todo, es lo que daba, la gramática. Antes era más duro, tenías que memorizar todas las reglas de ortografía, todo eso. Los maestros se llevan una chinga que ni siquiera quedan bien con los papás. Ya a las últimas nomas iban a hacer el sexto, a hacer el certificado, ya sabían todo.

Había modo de tener plaza de maestro pero a un precio muy alto:

Yo estuve trabajando como 18 o 20 años de maestro. Pero particular, yo tenía medio sueldo, me pagaba medio sueldo el gobierno y medio sueldo los vecinos y ya después me ofrecieron la plaza, pero tenía que pagarles 10,000 pesos y le dije no…con 10,000 pesos me mantengo un año ¡que te voy a mantener! no –dije–, ahí está la plaza.

Se caso a los 36 años y con el tiempo la llegada de los hijos. Con el sueldo de maestro no alcanza a cubrir los gastos y así comenzó con el quehacer del aguamiel:

Ya de cuando me casé, que fue en el 68, yo ya de ahí para acá, casi me dediqué nada más (a los magueyes), porque siempre teníamos, pero como te digo, pos falto mi abuelito; yo abría dos o tres en las secas y llevaba a vender cuando había carreras de caballos o a veces en Yahualica. Pero no me dedicaba yo a eso, y ya abriendo ni modo de dejarlo ahí nomás empezados. Y luego ya de casado tenía que mantener a mi esposa tuve que joderle, ya lo que alcanzaba a ganar ya no…

Una vez ya en su tejaban en la carretera dejó de llevar pulque a Yahualica y recuerda como las circunstancias lo llevaron a seguir con la tradición de su familia:

Aquí llevo más de 20 años, a Yahualica llevé diez años. Nosotros toda la vida hemos tenido magueyes, no más que mi abuelito también se dedicó al pulque. Y yo después que me casé ya ocupaba sacar un peso o dos"

Consciente de la situación en la vida del pulque recuerda a sus familiares que ya se fueron y ve que no muchos de los que quedan seguirán sacando aguamiel; hace un recuento de su vida y mira el futuro de su oficio:

Yo creo que ellos también como yo aquí nacieron en este rancho y aquí murieron, llegaron a viejos, yo nunca salí de aquí. Pero casi toda la gente sale y se va. Yo, mis hijos ya no están aquí, ya se quedaron por allá. Agarraron otro negocio, hacen su vida. Por ejemplo: yo aquí falto y ¿quién lo va vender? ¿Quién lo va seguir? ¿Mi sobrino, pero faltan ellos ¿Y?

El sobrino de Don Lupe vende enfrente de su tejaban, cruzando la carretera; el sale a vender después que Don Lupe se retira a descansar. Su sobrino será el que continúe sacando rica aguamiel de las verdes plantas. Don Lupe nos termina diciendo una frase que se grabará en la memoria colectiva de todos los que nos gusta el aguamiel o el pulque y los tendremos por muchos años más: ¡Que no se deje acabar! ¡Es una tradición propia de nuestro país y la dejamos perder...!

Guadalupe Ledezma Esparza.
Los Cedazos, Yahualica.

Alejandro Valdovinos Gutiérrez

Originario de la Manzanilla de la Paz con sus 23 años de edad se dedica a la actividad de pulquero. Su padre lo enseñó a él y a sus otros cinco hermanos. Su padre es el encargado de arreglar los mezcales (seleccionarlos, quebrarlos etc.,) para que su hermano los raspe y extraiga el aguamiel.

Hasta este momento su papá y su hermano son los que más tiempo le dedican a sacar aguamiel y producir pulque. Alejandro ayuda un poco en las actividades relacionadas con el pulque ya que cursa sus estudios universitarios en veterinaria, como reside en Ciudad Guzmán, antes

Zapotlán el Grande, no tiene tiempo para a sacar el aguamiel, solo cuando tiene días de asueto o vacaciones. Independientemente del tiempo que le dedique al pulque, él y todos sus hermanos saben ejercer el oficio de pulquero.

Alejandro narra su vida familiar: nos cuenta que su bisabuelo materno, Francisco Gutiérrez, tenía una pulquería hace unos 40 o 50 años; su bisabuelo, don Francisco, era el más conocido por su pulquería que estaba en la calle Zaragoza, al final de la calle "Ya no hay pulquerías como las de antes, ya no hay", nos cuenta. Aunque él ve que muchas personas se dedican a hacer pulque, la mayoría lo vende a la gente que viene de fuera porque la gente del pueblo lo utiliza muy poco, solo en las comidas para dar un mejor sabor al caldo de res en el bote, pulque que le echan para mejorar el sabor en vez de cerveza.

Él sabe que a muchas personas no les gusta el sabor, sin embargo, hay a las que les agrada tanto que suelen tomar mucho, nos cuenta:

El sabor a mucha gente no le gusta… Hay un señor que viene diario, le compra a mí papá… se ha llegado a tomar hasta 6 litros. Una vez se fue borracho de aquí, se tomó como unos 15 litros, se fue muy borracho… Estoy casado, y a mi suegro le gusta muchísimo el pulque: se ha llegado a tomar 25 litros, hay veces que me dice "No, tómate un vaso"

Alejandro estudia ganado lechero porque en esta rama en el pueblo casi nadie se especializa, y se inclina particularmente en las enfermedades del ganado lechero. También le preguntamos si él piensa seguir en el futuro con el oficio de pulquero, y combinarlo con su actividad de veterinario:

Pues si me establezco aquí por el municipio pues pienso que sí. Sí se vende el pulque. En temporada de calor se vende mucho.

En Alejandro Valdovinos se nota el interés por conservar el oficio, pero, sobre todo, con su trabajo conserva un oficio antiguo, cuyos orígenes en el pueblo se están haciendo borrosos. Como nos contó detalles de esta tradición, también nos comentó algo poco usual: en las fiestas navideñas la gente frecuentemente usa el quiote, la flor del maguey, como sustituto del pino navideño al que solo le ponen luces que también, dice, se ve bonito.

Alejandro Valdovinos.
Manzanilla de la Paz

Pulquería La Sierra, Sayulapan, San Gabriel

En nuestra búsqueda de pulqueros nos aventuramos hacia el Sur de Jalisco; nuestra búsqueda fue impulsada por la propuesta que nos hizo Daniel Díaz, ya que su tía la señora Luz Arias que vive en Unión de Tula le contó que sabía que por aquella región existían puntos de venta de pulque que atrajeron nuestro interés. Ese día que llegamos, su tía nos llevó a un lugar muy cercano a Casimiro Castillo, pasando por Autlan de Navarro; tomando algunos kilómetros después en esa carretera hay una tienda que se llama "Abigail" con dos toldos de plástico y con un letreo que dice "Hay Pulque". Se trata de una tienda donde vende pulque y cerveza, solo que ya hacía tiempo que no le llevaban de Ciudad Guzmán. Regresamos a Unión de Tula y esperamos hasta el otro día para una nueva aventura. Al amanecer tomamos un delicioso desayuno de setas a la mantequilla y café. Posteriormente salimos hacia El Grullo para encontrar pulque.

Después de un rato de dejar la carretera Unión de Tula-Autlan de Navarro recorrimos varios kilómetros rumbo a Ciudad Guzmán, enfilando hacia la sierra del nevado de Colima; desde que dejamos Unión de Tula el paisaje cambió drásticamente: la sierra del municipio de Autlán, la carretera sinuosa y la planicie antes de hacer una parada donde comenzaba la sierra del Nevado; nos detuvimos para preguntar a un señor que

vendía carnitas en la carretera, si cerca había un local donde vendieran pulque, nos dijo que sí, pero que nos faltaba mucho; después de andar por muchas curvas, y ver muchos magueyes incrustados en los montes, pasando la curva en el municipio de San Gabriel, en el pueblito de Sayulapan, vimos un puesto con el letrero "Pulquería la Sierra". Pronto pedimos pulque para todos; preguntamos por el dueño de la pulquería, Jaime Magaña, quien al poco rato llegó y nos contó algo de su vida y del pulque:

"Llevo tiempo haciéndolo, son años verdad, casi todos, toda la vida nosotros hemos hecho pulque. Sí, fíjate que mis papás sacaban pulque casi para el consumo, nada más así, no se dedicaban a comerciar como nosotros ya ahorita y ellos nada más para pistear, tomar, nosotros lo estamos vendiendo, comercializando, y sí toda la vida.

"Aquí en este rancho, ya ahorita no hay rancho, ya es el puro lote: ahí vivían unos señores que sacaban pulque pero nomás para el consumo. Ellos tomaban en la mañana, a medio día a todas horas tomaban pulque. Y de hecho uno de ellos era bien pipa, tomaba un chingo; ya con el tiempo un familiar de ellos se enfermó, entonces no había quien donara sangre, ocupaban sangre. No pos que el ahí va, medio, medio… hay va que a donar sangre.

"No pos no lo querían, no, no querían, como siempre andaba borrachillo, pero siempre tomaba pulque, diario en la mañana: es más a la hora que fuera el tomaba mucho pulque, era su bebida y tenía la sangre —sí le hicieron los análisis y todo— Tenía la sangre mejor que otra persona.

— ¿A usted le han contado o ha sabido cómo surge el pulque?

"La verdad que no, no me he puesto yo a investigar… (risas) no, no. Fíjate que sí me gustaría saber, de hecho sí, sí sé que se ha usado desde hace muchos años edad, desde los aztecas todo eso, era su bebida, edá. Igual que los tepaches pero bien bien así, pos no (risas) —.

— ¿A usted le enseñaron a sacar pulque?

"Pos nomás viéndolos a ellos, únicamente ya con tanto tiempo aprende

uno. Haz de cuenta pos como cuando vas a la escuela sabes de niño vas viendo el procedimiento del pulque.

— ¿Hace otra cosa además del pulque?

“Sembramos maíz, siembro maíz, las huertas de durazno, la pera, la ciruela, todo lo que se da aquí, la manzana, el membrillo todo aquí lo hacemos. Antes lo hacíamos todo a mano, ahorita compramos un motor con aspas y todo.

— ¿Antes con metate?

“No, era una bronca (risas) ahorita ya no, ahorita ya es más cómodo todo.

— ¿La gente tiene diferente modo para hacer pulque?

“Sí, la verdad sí, sí fíjate que aunque somos de la misma familia; no hacemos igual el pulque ni le dan el mismo sabor tampoco. Puede llegar a tomar en la tiendita de enseguida y a lo mejor va a tomar, va a llegar a más abajo hay otra pulquería y es, de la misma familia, y es diferente, y ya a muy abajo, Ciudad Guzmán para acá, también hay lugares donde venden pulque.

— ¿Cuál es el (pulque) que más le gusta?

“Ah pos (risa) ‘Pulquería La Sierra’ ”.

Jaime Magaña.
Sayulapan, San Gabriel.

Pulque en Lagos de Moreno

Gracias a la sugerencia, recibimiento, guía y hospedaje de Luis Ángel Vargas Reinoso y familia pudimos conocer a los pulqueros de San Antonio Buenavista al norte del municipio alteño de Lagos de Moreno. La guía y los contactos del señor Andrés Vargas fueron muy valiosísimos ya que gracias a él llegamos hasta el poblado pulquero y apreciamos ruinosos cascos de hacienda, mudos testigos del trabajo de los campesinos y sobre todo la opulencia de aquellos ganaderos y agricultores de generaciones pasadas hoy desaparecidas.

Lo que nos impresionó de esta región fue la presencia de aztequismos que se usan en la vida diaria y en el oficio de pulquero. Es de destacar que como en Tepatitlán, aquí llaman a la planta maguey y no mezcal, como en el sur de Jalisco, también usan un aztequismo derivado de xinachtli, en náhuatl "semilla", que llaman zinaiste que es el pie de pulque, la base para hacer más pulque. De la noticia de los numerosos nahuatlismos en la región agradecemos al Lic. Mario Gómez Mata que nos obsequió el texto Toponimia y Nahuatlismos en Lagos de Moreno de Carlos Gómez Mata, además de material fotográfico; por sus sugerencias y materiales agradecemos enormemente,

Con la camioneta roja, y apretados en la cabina, recorrimos las brechas polvorientas de campos que parecieran interminables si el horizonte no se detuviera en la escabrosa Sierra de Comanja. Recorriendo linderos de piedra, las tierras de labor, apreciando árboles centenarios y charcos estacionales, llegamos a San Antonio Buenavista, pueblito solitario, pacífico, un tanto abandonado por la migración ¿cuál población de México no experimenta la migración de su gente?

Como en otros municipios, los pulqueros son escasos uno tres o cuatro. De estos, conocimos a Doña Adela, pulquera que ha continuado con el oficio que también ejerció su madre; y también conocimos al matrimonio formado por don Raúl Castillo y su esposa doña Socorro que continúan con la tradición de generaciones anteriores, así como a Doña Petra, vecina de La Perita que había escuchado la forma de hacer pulque.

Doña Adela

La primera persona que conocimos fue a Doña Adela Costilla. Nos recibió en su casa y nos contó que desde hace algún tiempo ya no raspa "lo hice cuando tuve magueyes". Comenta que otras personas que no tienen los compran, y lo demás es sencillo: quebrarlos con un cuchillo y sacarles todo lo de adentro; ya que está dando aguamiel, el primer pulque se empieza a hacer con zinaiste que le ponía al aguamiel, no mucha porque se "entripa: si es un litro de pulque, un litro de aguamiel: son dos litros de pulque, dos de aguamiel". Doña Adela hace hincapié en la limpieza que se debe guardar en la preparación del pulque "una vasija que no tenga manteca porque si está mantecosa tampoco se hace el pulque" que esté limpio.

Doña Adela Costilla

Doña Adela, además de hacer pulque, preparaba miel de aguamiel y, tallando las pencas del maguey, hacía escobetas que se usan para fregar trastes:

Todos saben sacar aguamiel, nomás yo sé hacer escobetas, los demás no supieron sacar el hilo ese. Se saca en un palo así, tiene horquetas y luego se mete una ruedita así y luego con un lacito se lo gira… está uno girando y el otro sacando el hilo lejos, así, y luego en una bolita. El maguey de la escobeta se llama lechuguilla.

A sus 73 años doña Adela ya no quiebra ni raspa magueyes por dos razones, la primera: "Me quedan dos magueyes allá abajo y están muy

Don Raúl y Doña Socorro

Esta pareja tienen su casa precedida de una huerta de magueyes, nopaleras, duraznos y zapotes; su casa se ve entre dos árboles que hacen buena sombra. Ahí conversamos sobre el pulque sin tantos rodeos ni ceremonias, franca y abiertamente, con la sencillez a que obliga el entorno natural y el silencio del campo.

La casa donde viven ahora era del padre de Doña Socorro que nos explica las condiciones para hacer pulque:

Mientras haya magueyes buenos y macizos hacemos, y cuando no haya magueyes, bueno, no hacemos… hasta que se pone bueno un maguey que dura 15 años pa' ponerse bueno.

—Más pronto, unos ocho años y medio ya está bueno el maguey, en tierra buena— remarca Don Raúl

— ¿Cuál más pronto? Esos magueyes que están ahí los puso mi papá, cuando vinimos ya estaban puestos.

Y es que el Don Raúl no es originario de San Antonio, sino la hacienda llamada "La Escondida", rancho donde posiblemente había pulque, como dice de sus recuerdos, tal vez de la juventud "A mí papá le gustaba el pulque":

Cuando estuve allá todavía había muchos magueyes… todas aquellas laderas que están cerca estaban cubiertas de maguey, y ya se acabaron.

Nos contó la pareja que vivieron unos veinte años allá en la hacienda que vio crecer a don Raúl en La Escondida. Luego empezó a trabajar:

…en una hacienda que se llama la Estancia, en las granjas, con el Javiches, en esa hacienda; trabajaban en la granja, ya de aquí agarra bien cerquitas.

—Aquí tenía la parcela, le digo "Pos que estás haciendo allá en aquel monte, si acá esta tu parcela. Qué van hacer allá; pos vente pa´ acá. Y ya nos venimos pa' acá. Pero si duramos viviendo allá como unos 20 años. Ya después se vinieron aquí los muchachos, como ya había secundaria, telesecundaria, nos vinimos para acá.

Don Raúl nos comenta que:

Toda la vida hemos sacado pulque. Desde que estamos ¿aquí ya tenemos unos qué? ¿Unos 15 años hija?

Su parcela de magueyes, cactáceas y frutales se encuentra en muy buen estado donde tiene magueyes dando, otros que ya empiezan a madurar y otros chicos que empiezan a crecer.

Debido a la cercanía que Lagos de Moreno tiene con el Bajío y que se acorta la distancia con la ciudad de México, hay mucho comercio y turismo entre esta y la de León. De entre los visitantes que van a probar pulque hubo uno que no olvida la Doña Socorro:

Un día vino un señor, que de México… dijo que, según él, el pulque de allá de México que es un pulque baboso, que sabe de cuántos pulques hacen. Otro día vino Y dijo "no, este que usted tiene no es pulque: el pulque que nosotros hacemos allá, le ponemos" dijo que le ponían sabe qué yerba en la olla y sabe qué, yo no le tomé atención, dije, pues este viejo que va a saber del pulque, qué me va a enseñar, pues si yo ya tengo el mío. Y dijo que este no, no era pulque "No, no este no es pulque como el de allá", le dije, "pos no como va ser igual: pues allá ustedes tienen sus pulques y uno pos aquí tiene el de uno. Pos bueno cada quien tiene su modo de su pulque, ustedes allá en México, pos lo tienen de un modo y nosotros aquí de otro".

Este desacuerdo entre los pulques de "allá" y los pulques de "allá" será imposible de resolver porque aunque sean del maguey, que se haga con pie de pulque o de xinachtli o zinaiste, y que en todos los lugares se diga malamente que lo fermentan con muñecas con caca, cada región de pulqueros y bebedores defenderá su tradición y modos de beber.

El pulque espumoso que nos sirvió el matrimonio de Don Raúl y Doña Socorro, además de los litros para llevar superan cualquier debate: aquel pulque era delicioso, producto de años de oficio, de conocimientos heredados y de misterios inexplicables como el zinaiste.

Don Raúl Castillo

Los Sauces y San José Bazarte, Tepatitlán de Morelos

La plaga del gusano de maguey se llevó todos los magueyes de don Baudelio y de la señora Ana Rosa. A don Baudelio no le quedó más que rendirse ante esa plaga que se llevó los hijuelos de aquellos que muchas veces reunieron a la gente de Tepatitlán. El potrero de Don Baudelio donde crecían los magueyes está vacío. Ahora utiliza el terreno para sembrar maíz y siguen floreciendo los nopales.

La plaga es muy agresiva ya que los magueyes quedan "todos podridos, secos… es por los herbicidas, la tierra está enferma, no le hallan… Ese huevito lo ponen y se mete en la piel de la penca y luego se va pa' adentro y allá come, se hace un gusano, ahí se cría en el maguey, es el gusano que vende por ahí en el vino…

Quebraba como diez magueyes en el año, sí, era poco pos venía poca gente y ya ahora las nuevas reformas no toman pulque, ya ahora puro vino y cerveza, no les gusta el pulque… ya toda la gente grande, la que no se ha muerto ya no puede tomarlo por la edad. Yo a todos mis hijos saben cómo se hacen cómo se raspa un maguey, cómo se quiebra, plantarlo, podarlo, todo saben, pero pos no, no lo hay…

Mi papá, él desde cuando yo ya estaba en la cristiada el era hombre casado y tenía magueyes y raspaba, tengo 48 años vendiendo pulque, ando en 91 años, en Los Sauces donde está la virgen de la Purificación.

Ahora "La pulquería de Baudelio" está abandonada. En el pequeño cuarto oscuro sólo se escucha el susurro de la carretera. Mesas y sillas esperan desde hace mucho. En las paredes, tapizadas de calendarios de décadas pasadas, no se han incluido calendarios recientes. Tiene a la venta cerveza "pero donde quiera venden cerveza… ni viene la gente".

Don Baudelio Mendoza Maciel
Los Sauces, Tepatitlán.

Incluso el rumor de la pulquería de Baudelio se encuentra en el centro de Tepatitlán como algo vigente "en los Sauces se encuentra don Baudelio que vende pulque de tres tipos: fuerte, suave y aguamiel". Solo quedan las historias de los buenos años cuando quebraba algunos magueyes, lo visitaba los clientes e iba por el pie de pulque a Zacatecas o Aguascalientes donde "todavía hay buen pulque".

De las "pulquerías chiquillas", como de veinte pulqueros que hacían pulque en todo el pueblo, han desaparecido; en la Villa en cada casa vendían pulque y ahora hay unos que acarrean magueyes de lejos. Hay lugares de pulque donde hay gente.

...vividora nomás, que hace sus chapuzas si se deja la gente... Pero ya ahorita va a llegar el día que de aquí a uno o dos años ya no va haber pulque aquí.

La que todavía resiste el golpe de la plaga es la señora Ana Rosa y su familia. También los afectó que acabó "hasta con los magueyes más chiquitos." Desde hace un año que no consiguen magueyes de los potreros cercanos por lo que anduvieron buscando y encontraron magueyes por el rumbo de Arandas. Si no tiene magueyes pues los llevan: pagan el precio el maguey y el flete de un "torton" para que lleve al gigante verde y espinoso; luego hacen un hoyo y lo instalan. Al poco tiempo comienzan a rasparlo. Este modo de conseguir magueyes es la forma más radical que mantiene el trabajo para el sustento diario, más que la tradición o el gusto por beber pulque, es la necesidad.

Señora Ana Rosa,
San José Bazarte, Tepatitlán.

Gracias a ese esfuerzo mantienen una pequeña pulquería con las paredes en ruinas con un tapanco, y se cuentan historias de borrachos. Según la señora Ana Rosa el puque no sólo sirve para embriagase, porque los que llegan con ella ya van mareados, y solo llegan a rematar; el pulque, el aguamiel y la miel de aguamiel sirven para curar y fortalecer la salud.

La trayectoria del pulque en algunos municipios es una historia venida a menos. Una de las razones que nos parece la más alarmante es que la gente "grande" se está yendo y con ellos el pulque: las nuevas generaciones ya no hacen pulque, les da vergüenza, son inmigrantes o se dedican a otras cosas que les traen más dinero. El pulque es un negocio poco fructífero y en el desarrollo de la planta se necesitan entre 8 y 9 años de paciencia, y en el caso de los poblados de Tepatitlán, es el tiempo y lo más importante, la cura de los magueyes.

Ramiro de la Cruz Montes, Unión de Guadalupe, Atoyac, y San Andrés Ixtlán, Gómez Farías.

Yo empiezo a las cuatro de la mañana, voy a hacer mis ajuaritos de pulque, a ordeñar un animalillo, ya llego a ordeñar una vaquita y ya comienzo a las seis a ir a raspar al cerro. Trabajo en Ahuacatlán, a once kilómetros de la Unión de Guadalupe: está detrás de ese cerro, es un parejito así de la Unión, nomás que nosotros trabajamos así adelantito, como a una hora, peo yo voy a caballo. Aquí es Gómez Farías, allá es Atoyac, por allá va el lindero, en el cerro pasa el lindero.

Hará unos veinte años de que empecé yo a raspar; yo trabajaba, pero una máquina me cortó una mano y ya no pude trabajar. Me dediqué al pulque, esto lo puedo hacer yo, no hay nadie que me mande; antes un patrón me decía "haz esto, haz aquello" y digo, no pos ahora yo ya a mi idea.

Mi papá vendía aquí y ya faltó él de viejito y ya empecé yo a trabajar… éramos muchos pulqueros, mi abuelo, tatarabuelo ¡Sabrá Dios! Los dos, de mi mamá y de mi papá raspaban para hacer pulque y pos yo le seguí.

Ya quisiera que mis papás me hubieran contado algo, mire: yo me crié huérfano y yo nomás viendo todo esto, yo nunca le pregunté a mi papa,

algo le vi, pero es que él agarro otra persona y mi mamá muy nueva falleció y yo chiquillo pos dije “hay que trabajar para vivir”, entonces comencé a trabajar… qué iba a preguntar a mi papá de esas cosas que me pregunta, mi santa madre murió muy joven y hasta al amigo pos no le confié, yo siempre anduve solo, yo miré solo… al rato me casé: tengo mis hijos grandes y la fregada, y llegando a esta vida que ya voy pa’ 70 años, ando en 67.

Mis hijos ya no quieren dedicarse a esto, pero sí saben, pero ya no quieren. Dicen que mañana o pasado que falte yo que irán a vender los mezcales o sepa la fregada que ellos que “acá” y “allá”, le hacen mucho al cholo, dice uno “Yo soy cholo”, pero trabajan en la obra… a uno de plano no le gusta, dice “Estar esperando para que me caiga el peso”, “mira”, le digo “Ser comerciante es una vida”. Ai yo traigo, entre semana, matitas y la chingada cuando vengo así, y el domingo me las traigo, las pongo ahí, las vendo; matitas para medicina, se llama toyote, una árnica, espinosilla, así vamos en el cerro, ahí hay, se corta ese y se trae porque le digo “eso es pa’ eso” y me la compran. Entonces le digo a mi hijo “Hacer de comerciante es a todo dar: saca uno los centavos como puede”.

Salimos de allá a las nueve, llegamos aquí nueve y media. Acabamos a la una y nos vamos a las dos y media, nosotros de aquí a media hora ya vamos en camión, más bara. Es que necesitamos tener otra chambita.

Viera visto ahora, se me juntó la gente asina que ya no hallaba cómo hacerle, nomás que vino un compa que me ayuda tantito a servir y yo nomás a cobrar, pero en un ratito se acaba… Es que el pulque siempre va con chilito y por ejemplo al que le hace daño pos no acostumbraban el chile, que luego luego la tripa, que sabe qué “Ahí está el baño, miren, pagan dos pesos”… el que quiere con chile, con chile, y el que lo quiere puro, puro.

Ramiro de la Cruz Montes
Unión de Guadalupe, Atoyac.

Una de las muchas razones para que no se deje de producir pulque es desmentir la mala propaganda que se le ha hecho al pulque, ya que aleja a las personas para que lo beban, y la otra es la extinción de los cultivos de magueyes que abona en gran medida a una implacable desaparición del pulque. Por lo que la pregunta que viene a la mente es ¿Qué rumbo queremos seguir culturalmente? en el sentido estricto del panorama pulquero. El pulque si ha sobrevivido en Jalisco es en gran medida por los pocos que con su ciencia de generaciones pasadas preparan el pulque y a las personas que con años de trabajo perpetúan el maguey.

Rostros del pulque en la ciudad

Por lo que vimos, bebimos y convivimos en las pulquerías no hay un trato impersonal como el que se vive en las cantinas donde cada mesa y cada bebedor tiene su ambiente, sino que en la pulquería todos conviven y entran en la conversación, comparten experiencias, escuchan silenciosos, ríen a carcajadas por los chistes o la "carreta" al que llega o al que ese día "nomás no da una".

En Guadalajara hay una pequeña oferta de pulquerías, pulques, precios y ambientes. Hay pulquerías como la de Don Chuy que son referencia por las décadas de existencia y, según los bebedores, donde está el mejor pulque que se ofrece en la ciudad.

También hay pulquerías viejas que nos recomendaron como la de Doña Lala, en el mercado de Zapopan. Hay otras pulquerías con sus buenos años que comenzaron como ambulantes y se han establecido, como el caso de la familia de Victoria Cruz de Mora que vende cerca del lienzo charro de Santa María Tequepexpan. El padre de Don Heliodoro Ascensio se estableció en la carretera a Chapala cerca del aeropuerto donde continúa la venta. La pulquería del señor Gilberto Baustista, que con su carrito de pulque y tepache al tianguis al tianguis de "El Baratillo" y al del jueves en la calle Pablo Valdez y José María Narváez, ambos en el sector Libertad. Estas son las pulquerías con más años en la ciudad.

Pulquería Freddy y familia

De las pulquerías con reciente trayectoria encontramos la del señor Marco Ramírez en el Periférico y Prolongación Alcalde, que es ampliación de otra pulquería en la Mesa Colorada que atiende su mujer. Otra de no tan reciente apertura, se encuentran "La Pulcata", ubicada en el barrio del Santuario donde además de pulque natural sirven curados, mezcal, café y bocadillos, donde hay exposiciones plásticas, conciertos con músicos locales y exhibición de documentales. La pulquería La "Mismísima", en la calle de López Cotilla en el centro de la ciudad, es la de más reciente apertura, donde sirven curados de pulque, cerveza y botanas, se organiza eventos con música en vivo y la decoración es de temas pulqueros de arte popular que la hacen atractiva.

Ya conocemos un poco de la historia, las opiniones y del proceso de elaboración del pulque, recorrido que va del campo a la ciudad. Solo nos queda ofrecer un breve recorrido por algunas pulquerías de la ciudad donde por boca de sus propietarios, vendedores y bebedores conoceremos su trayectoria, el ambiente de las pulquerías, lo que se dice y hace, sin tratar de decir todo sobre estos establecimientos, sino abrir la invitación para que vayan, beban y convivan en ambientes sin pretensiones de ningún tipo, solo por el gusto de beber y disfrutar.

Mercado de Zapopan, Doña Lala.

O sea que yo tenía unos tíos que tenían magueyes y cuando yo estaba de unos seis años iba mi tía Juanita y mi tío Goyo, Gregorio Meza, entonces me decía mi tía "Mija vamos a sacar aguamiel." Ya me ayudaban. Ya sacaban aguamiel y me daban una tacita, le picaban cebolla y chile de árbol y me lo daban "Mija, tómate esa aguamiel" Ah, bien buena... Eso lo hacía en Santa María, allá para Magdalena Jalisco. Yo veía cómo sacaban el aguamiel, cómo la raspaban, cómo se subía mi tío en unas escaleras para alcanzar a raspar porque estaba la cabeza del maguey grande y alta. Hay unos magueyes que sí son muy altos, tienen que subirse a las escaleras para poder sacar el aguamiel. Pero ese troncón se seca porque si vida de él es el aguamiel, le sacan la aguamiel pos se secan. Es como nosotros, si nos sacan toda la sangre pos es muestra vida, también muremos ¿verdad?

Primero estaba dentro de un mercado, luego ajuera en la calle Eva Briseño, de Eva Briseño a la plaza en las jardineras y, de ahí, por el sindicato, me

metieron para acá. Aquí ajusté 21 años. Cuando viene me dicen: "Ay doña Lala pase la receta, usted no se hace nada" Como que no si los tiempos, los años no pasan de en balde "No: duré más tiempo sin venir y la vemos igual", no, nunca: año por año el cuerpo va desmereciendo ¿verdad? No, dice, se ve bien, pos gracias a Dios el me conserva pa' que atienda a mis clientes. Tengo un cliente que desde que yo vendía dentro del mercado todavía sigue siendo mi cliente, viene el día de mañana… 31 años tenemos de conocernos, eso tengo yo de vender pulque.

Cuando estaba en las jardineras sacaba una mesita, con una mesita arriba y luego a medias de la mesita otra tabla como tipo mesa, ahí ponía mis jarros y arriba las ollas, la cazuela de la salsa y pos popotes y bolsas para los que llevan; y ya pos así estaba cargando las ollas. Ya las sacaba, en la tarde, de vuelta volvía a guardar, pagaba dinero para que me dejaran guardar en las tiendas de aquí, antes estaba un molino, enantes yo le pagaba a don José cada ocho días, ya no me acuerdo cuanto le pagaba porque me dejaba guardar las ollas ahí; cuando me fui a la plaza también igual desde allá hasta acá. Diario, diario las llevaba y las traía, diario, diario. Pero ya me metieron para acá, gracias a Dios ya me ahorré esa fatiga de andar cargando las ollas diario, diario, diario. Sí, afuera se vende más porque allá está la pasadera de la gente. Oh sí, me cambió mucho: duré como dos años para que entraran en el lugar.

Tengo clientes de muchos países, de muy lejos: tengo de Japón, de Suiza, de Italia, de Inglaterra, de Brasil, de Chile, Monterrey… de todos los lugares tengo yo clientela. Gringos también, y han tomado botes, botes, se los han llevado… Esa foto es amplificación de la revista Ocio, la sacaron aquí. Hizo 11 años el 12 de octubre. Me tomaron la foto el 12 de octubre y salí en la revista en noviembre o diciembre. He salido en el Mural, cuatro veces en el periódico de la ciudad de Zapopan, en la primera portada. En los libros de los niños de la escuela de sexto, también en la televisión, el radio, o sea, yo no me he anunciado, yo ninguna vez, mis mismos clientes son los que me han hecho publicidad, yo nunca, yo solo mis anuncios eso feos como la dueña.

Hace 20 años Zapopan era más tranquilo. Hoy hay mucho tráfico, esmog, mucho de todo… Tengo un hijo que quiero que se ponga a vender, pero

sí hace falta dinero para el permiso: y luego hay que ver en qué lugar. No, y luego ponen muchos requisitos, como para decirte "no te pongas". Pero es que a veces la causa de que se acabe la tradición antigua es, por ejemplo, aquí, si yo llego a faltar y alguien de mi familia no le gusta este ramo, no le sigue, desaparece. Los que tienen los magueyes si se muere la persona que los trabaja, la cabeza principal, y si a los hijos no les gusta esto, si ese quehacer no lo hacen, van a dejar secar los magueyes y es lo mismo…

Victoria Cruz de Mora, Santa María Tequepexpan.

Yo me llamo Victoria Cruz de Mora, soy de un pueblito cerca de aquí que nada tiene que ver con lo del pulque: soy de Teocaltiche Jalisco. Vivo aquí en Santa María, por eso estoy aquí desde hace tanto tiempo, tantos años he aguantado aquí, porque vivo cerca.

Aquí tenemos, vendiendo pulque, alrededor de algunos 18 años, en este mismo lugar. Nos pusimos aquí porque como pasaba mucha gente por aquí, dijimos, ahí puede pegar mucho mejor, aunque antes el camino estaba feo, de piedras, de hoyos, así muy feo, pero ahorita ya está mejor.

Tenía un puestecito en la entrada de San Sebastianito, nada más vendía puro pulque y aguamiel antes de llegar aquí. Ya después, pues se dio la oportunidad de que nos pasaron el puesto y nos venimos aquí. Los anteriores vendían tacos, ya estaba este puestecito así. Allá, en la entrada de San Sebastianito, vendí como dos años… ya 20 años vendiendo.

Mi esposo también vende pulque: lo traemos de la sierra de Mazamitla, la mentada Sierra del Tigre. Tienen ahí alrededor del pueblo varias magueyeras; pero el que me traen para acá, sí me lo bajan de la Sierra. Se hacen algunas tres horas de camino, en autobús, así en carro como dos horas y media, el autobús se va parando a cada rato. A mí me traen la aguamiel cada tercer día, cuando me queda la aguamiel, la dejo en las ollas, así guardada, otro día ya amanece espumosita, a los dos días, ya es pulque, ya lo paso como pulque, o sea, solito se fermenta, así natural. Cuando es mucho aguamiel, si le pongo el pie de pulque, o sea le pongo un poco de pulque de los asientitos de lo que va quedando abajo, le pongo al aguamiel y se fermenta más rápido.

La mayoría de clientes viene de por allá de Huentitán, vienen de por acá por el cerro del Tapatío, otros de San Sebastián, y vienen algunos de Santa Margarita, por allá de esos rumbos. Los que más me compran son las personas ya mayores que lo conocen y saben lo que es y para qué sirve, y ya de vez en cuando sí vienen algunos muchachos de la prepa, de la universidad y se llevan varios que porque quieren experimentar qué se siente emborracharse con pulque: sí se emborrachan, dicen.

Muchos turistas vienen y dicen "El que no venga a Guadalajara a tomar pulque y a comer tortas, entonces ¿a qué vino?" De Chicago vinieron a llevarse 20 litros de pulque, cinco litros de jugo de maguey y me pidieron magueyes chiquitos, para plantarlos allá.

Hay varias personas que vienen a llevarse pulque, uno se lleva diez litros a veces por semana, otros tantos de aguamiel, y cinco de pulque, porque dicen que lo quieren para toda la semana, que les sirve como medicamento, que se lo recetó algún doctor naturista o algo así. Se lo toman diario en ayunas como medicinal, como un caballito diario, uno en la mañana, otro en la noche.

Este jarrito es para el pulque, se acostumbra con chile, con naranja y cebolla, sí le ponen: les sirvo su vaso, le ponen una cucharada de chile con naranja y cebolla, le ponen sal y así se lo toman muy a gusto, dicen que es un curado de chile. También vendo tortas ahogadas desde hace unos seis o siete años. A veces se viene la gente y se comen sus tortas ahogadas y se llevan su jarro de pulque, se llevan su jarro de pulque y se están comiendo sus tortas.

Los que más me compran son las personas ya mayores que lo conocen y saben lo que es y para qué sirve, y ya de vez en cuando sí vienen algunos muchachos de la prepa de la universidad ya se llevan varios que porque quieren experimentar qué se siente emborracharse con pulque… Se lo llevan, aquí nada más se toman un vasito, pero después que vuelven dicen que sí se emborracharon.

A mí me gusta el aguamiel, el pulque no. Bueno sí tiene buen sabor y todo, pero no me gusta emborracharme. Yo he hecho curados de nuez, de fresa, de pistache, de tuna, de coco… Tiene mejor sabor y, bueno, yo así

preparado sí me lo tomo, pero así solito no muy bien. Me pongo como a las nueve de la mañana y empiezo a recoger y ya a las seis me voy. Pero descanso dos días, miércoles y jueves.

La Pulquería Don Chuy

La tradicional de don Chuy cerca de la central camionera vieja. Esta zona es considerada "roja" por ser distribuidora de autopartes de dudosa procedencia. Antaño era una próspera colonia a la que llegaban miles de viajeros que ocupaban los hoteles, comían en las decenas de fondas, restaurantes y puestos ambulantes, o que se daban una escapada al mercado de Analco, al parque Agua Azul o al mercado Libertad o San Juan de Dios. Hoy la colonia luce movida por la constante venta de autopartes y la entrada de autobuses a la vieja central. Por la noche reina la tranquilad. No obstante que es tranquila mucha gente ya no tiene qué hacer para esos rumbos, excepto los viajeros. En las calles se ve gente negociando y algunos que entran a un pequeño local del que mana un fuerte olor vegetal y a alcohol, a pulque.

Lo que se escriba de la pulquería no será suficiente, la realidad supera a la ficción. Todos los albures, todos los gestos, las bromas… las anécdotas son interminables, cada bebedor es un mundo y juntándolos se hace "algo pero bueno". Las risas no faltan, los cuentos, los chistes, el comentario de una noticia, mientras don Alfredo siempre está llenando los jarros de pulque que pese a que se bebe mucho, no se acaba y todo termina cuando es la hora de cerrar.

Las charlas son memorables, siempre se queda uno con algo, pese a que se las palabras se desvanecen. Memorables los ratos de convivencia con los bebedores que nos contaron de todo, de alegrías, de penas, de problemas, momentos vergonzosos, muchas cosas. Ya creemos que esta pulquería es como "una segunda casa". Agradecemos a los bebedores Fernando Fernández, Don Memo, Toño, Leo, el Rambo, Nicolás Cuellar, Don Rube, Chava, Tony… entre muchos otros que intervinieron, escucharon y bebimos juntos.

Don Alfredo

Aquí tiene don Chuy 38 o 40 años. Empezó por aquí fuera de Orendain, es una fábrica de vinos que estaba, ahí está la fabriquita, pero antes tenía expendio y había mucho movimiento, pero ahora no, como que no más lo elaboran y lo llevan a otro lado… vendía ahí afuera en la calle; y luego ya de ahí se fue como 8 años a san Juan Bosco, ya después estaba por el otro lado y ya compró aquí y se estableció.

Don Alfredo sirviendo pulque

Ya ha bajado la venta después que la central se cambió; aquí decía don chuy que vendían hasta 500 litros diarios, por ejemplo, en la semana de la navidad vendimos como 700 litros, ese barril es de 180 litros, antes se vendían más de dos… ahorita al día ya está bien jodido, vendo unos 70 u 80 litros... pues ai baja la mano poco a poco ya ves, que entre más pasa el tiempo se va restringiendo más la vida y también se mide uno… como ahorita está bien solo y en la tarde se llena.. antes, todavía hace unos dos años atrás ya no bajaba de 100 litros desde el primero de noviembre hasta mayo, ya no bajaba, ahora no, ahora se ha visto más mal.

De Concepción nos estamos comunicando diario para ver cómo va la venta para que lo vaya reteniendo él en los mezcales. En este tiempo se vende mucho pulque en el pueblo, por la navidad por las fiestas y pos todos los paisanos que radican en Estado Unidos compran mucho pulque, y luego en las terrazas, es el gancho, hacen el bote con pulque y salen

Fernando Fernández, Don Memo, Toño, Leo, el Rambo, Nicolás Cuellar, Don Rube, Chava, Tony…y los que faltan

—Mira, vino visita. Así que ¡péinate cuñado! Mira (señala la ollita del chile) ¿No te sientes herido? Hay gente que sí se siente herida… Con el chile… lo traje pa' que te sientas herido… ¿verdad Chava?

— Cuando vine ya estaba juntado con mi esposa, sí, ya tenía una niña. Y pasé un día y dije "pues voy a ver, a ver qué" y me metí. Conozco a don Chuy desde hace 15 o 20 años. Yo vivía aquí a espaldas, en la calle de Azucena, estaba joven, tendría unos 20 años. A don Chuy lo conocí joven… a uno le decían el Piporro, yo creo que ya murió… era cliente. Cuando empecé no me emborrachaba y es lo bueno, no como otros vinos que te alteran, te ponen así tenso y que agresivo, así como ves todo, no ha habido broncas ni nada, todo pacífico de pleitos y ya son puros clientes que ya obedecen a don Chuy: como aquí vienen y la mayoría toma, grita y de todo, don Chuy les dice: "ya no les voy a vender", pero aquí no hay pleito como en otras cantinas "saben qué, si siguen así no les vendo", y sí, ya le paran y nunca, nunca, ha habido pleito.

—Yo soy Toño… mira: fuerte, campechano, como quieras. La cosa es que te nutre, te purifica, yo tengo 48 años y veme... parezco de 80… sabe, a mí siempre me ha gustado mucho el pulque, el pulque es muy bueno. Con ganas con ganas, me tomo unos tres litros, pero así con ganas con ganas. ¿Ya estás tomando pulque? Es que tienes que entrar al ambiente de aquí pa' que te acoples, pa' que sientas qué es tomar pulque, pa' que sientas el efecto del pulque, lo pruebes y digas si tu desarrollas algo verdaderamente, entonces la cosa es que tú comiences a tomar pulque y sientas ese efecto.

Bebiendo pulque

Convivimos con la gente, albureamos con la gente, cotorriamos con la gente: haz de cuenta que aquí con don Chuy, en la pulquería, somos como una familia todos, aquí todos nos conocemos nos apoyamos y todo y no andamos con cosas acá medias cucharas. Diario, diario, un jarrito, dos, convivimos, platicamos un rato, sacamos nuestros problemas, lo que tú quieras, o sea sacamos todo afuera, todo a flote, aquí es como un psicólogo, haz de cuenta, la pulquería es un psicólogo, si traen un problema y se sienten en confianza, de todo lo que platicamos ¡aquí se queda! afuera es otro rollo, pero aquí se respeta a todo mundo, como amigos...

—Luego están con su picadero que les duele la garganta…

…Espérate yerno, entonces te digo, o sea, si aquí todos nos apoyamos pues, si él trae un taco, un taco aquí lo compartimos, de todo, como una hermandad, pues, pero aquí en la pulquería se da un respeto a todos: nos hemos ayudado todos económicamente, verbalmente, todo, como buenos amigos... Aquí es como una segunda casa más o menos.

Aquí hay de todo. Por ejemplo, viene doctores, diputados, boxeadores, viene de todo, comerciantes, boleros, de todo, para nosotros todos son iguales, nos llevamos igual, todos somos iguales, aquí no hay clases sociales, ni tampoco hay……

—Y hay uno que otro pulmón…

Ah también, sin agraviar a los presentes de ahí adentro… Si vienen señoras, bien respetuoso todo el mundo. Y vienen de aquí del cultural muchas muchachas también. Aquí conviven… no les decimos nada, la mirada es muy natural ¿verdad? pero se respeta, siempre, nada de que ¡ay! si anda una dama fuera ¿qué pues? ¡Tranquilos! ponemos un orden, por eso te digo que si pasan las damas no les decimos nada, las miramos, sí, normal, pero las respetamos, así de decirles alguna grosería, nada.

(Pasa una dama) — ¡Válgame Dios! ¿Y eso quién me lo mandó? ¡Hoy por María, por encima y por abajo! ¡Ay! ¡Eso no lo vieron los indios! ¡Eso no lo vieron los indios! Ai está en el mercado ¡Mire nomás! ¡Esa sí me saca de trabajar! Hija de tu mal dormir ¿Dónde te agarraré cuando me saque el melate?

A veces que estamos bromeando, haciendo albures, pasa una dama y eso y mira, todos bien callados, es un orden que tenemos aquí.

A un nuevo le leímos la cartilla: mira, se maneja así, ya está de acuerdo, no, pos es la última vez que entra, se van, ya no vuelven, se le prohíbe la entrada. Pa llevar sí, llévate tus dos litros y ya se acabó, pero así para que se quede aquí, no… cuando es gente problemática pues no, por ejemplo: cuando viene un cliente pasivo a tomarse un pulque y está conviviendo y eso, ¿qué tiene? ¡A hueso! todos hasta a gusto "salud, salud", órale, ya cuando empiezas con problemas y eso, sabes qué, adiós, que te vaya bien.

—Yo soy Jorge Rivero o Rambo, como tú quieras. Soy futbolista profesional, y boxista profesional también. Ya estoy nomás viviendo de las rentas. Tengo 57 años. Vienen algunos boxeadores ¿verdad? Vienen seguido ¿edá? y convivimos con ellos y eso. El Púas también viene aquí ¿edá? El Púas Olivares, también viene, pero no… el Becerra también ¿ya bien acabado edá? Bien alcoholizado… fue campeón mundial. Le hicieron aquí una entrevista pa' todos los campeones. No más porque don Chuy no me deja cantar, te compondría la canción de José Becerra La muerte entre los puños que le compuso José Alfredo que nadie se la sabe.

—Ahora sí que uno es obrero y hace uno su vida y tiene uno su familia, tengo una familia.

—Nosotros aquí el puro pulque como dice Leo pues, todos somos trabajadores, todos somos trabajadores, y todos nos conocemos bien, no andamos con tu eh, no. Aquí es limpio pues, trabaja bien, trabaja bien.

—Ahora sí que cada quién tiene sus obligaciones. Y el pulque es un trato libre pues, y viene uno aquí a platicar a dialogar, y a veces trae uno quizás hasta una pena… Se platica uno a gusto hasta a veces de camaradas… como decía el compañero, o hasta no sé, a veces de futbol, se habla de todo o sea de todo, no más de puras penas, no, también de triunfos ¿Por qué no?

—Platícale la historia de la esquinita.

A veces que estamos bromeando, haciendo albures, pasa una dama y eso y mira, todos bien callados, es un orden que tenemos aquí.

A un nuevo le leímos la cartilla: mira, se maneja así, ya está de acuerdo, no, pos es la última vez que entra, se van, ya no vuelven, se le prohíbe la entrada. Pa llevar sí, llévate tus dos litros y ya se acabó, pero así para que se quede aquí, no… cuando es gente problemática pues no, por ejemplo: cuando viene un cliente pasivo a tomarse un pulque y está conviviendo y eso, ¿qué tiene? ¡A hueso! todos hasta a gusto "salud, salud", órale, ya cuando empiezas con problemas y eso, sabes qué, adiós, que te vaya bien.

—Yo soy Jorge Rivero o Rambo, como tú quieras. Soy futbolista profesional, y boxista profesional también. Ya estoy nomás viviendo de las rentas. Tengo 57 años. Vienen algunos boxeadores ¿verdad? Vienen seguido ¿edá? y convivimos con ellos y eso. El Púas también viene aquí ¿edá? El Púas Olivares, también viene, pero no… el Becerra también ¿ya bien acabado edá? Bien alcoholizado… fue campeón mundial. Le hicieron aquí una entrevista pa' todos los campeones. No más porque don Chuy no me deja cantar, te compondría la canción de José Becerra La muerte entre los puños que le compuso José Alfredo que nadie se la sabe.

—Ahora sí que uno es obrero y hace uno su vida y tiene uno su familia, tengo una familia.

—Nosotros aquí el puro pulque como dice Leo pues, todos somos trabajadores, todos somos trabajadores, y todos nos conocemos bien, no andamos con tu eh, no. Aquí es limpio pues, trabaja bien, trabaja bien.

—Ahora sí que cada quién tiene sus obligaciones. Y el pulque es un trato libre pues, y viene uno aquí a platicar a dialogar, y a veces trae uno quizás hasta una pena… Se platica uno a gusto hasta a veces de camaradas… como decía el compañero, o hasta no sé, a veces de futbol, se habla de todo o sea de todo, no más de puras penas, no, también de triunfos ¿Por qué no?

—Platícale la historia de la esquinita.

—Ya ni me acordaba. Es que, el que se sienta ahí, se muere. Por eso cuando "me estás arrejolando pa' acá" espérate, no, no. El que se sienta aquí, se muere. Sí te sientas aquí, te avienta un carro, un amigo mío ¿te acuerdas? El Verduras decía "no, yo me siento, hazte pa' allá, no que no", y saliendo de aquí, se resbaló y se fue debajo de un camión. Y un amigo mío que se llama Chava ¿te acuerdas Luis? Se puso acá en medio, acá, se paró el camión y yo lo jalé con la bicicleta debajo de la llanta, la llanta le quedó en la cabeza, que lo jalo ¡pas cabrón! ¡Hijo de la chingada! Todo raspado: te dije cabrón que no te sentaras ahí, el que se sienta ahí lo tira. Tá salado ahí. En paz descanse. Ya se fueron cinco. Se van barajadito, de mitad y mitad. Chino, el que se sienta en la esquina ¿qué pasa? ¿Qué le pasa? Cuello. Segurito. Es más mira, de ahí onde están a esas maderitas pa' acá, nadie debe de pasar. Ni yo de aquí pa' allá.

No tengo horario, pos depende del tiempo que como lo manejes, sabes que son las dos, voy a entrar a las cuatro, te vas pues, depende, es intermediario, ya sea que tu nomás digas: yo tengo tiempo de cuatro a cinco; unos dos o tres, o que me tomo nomás uno me voy a la carrera nomás un vaso de pulque sabes qué.

—Pa la cruda, sí sirve. Yo ando bien crudo y veme ya me encarrilé de vuelta. Sí es bueno pa' la cruda, pero que sea un pulque bueno.

—El pulque no te hace, no te duele la cabeza, ni vomitas, es lo bueno por eso yo lo acostumbré así y tengo como unos de diez a quince años viniendo...

—El gusto de la gente con pico de gallo con chile y, como un tipo curado pues, que jícama que naranja chile… pa' rebajarle poquito. A muchos no les gusta el mismo olor del pulque y le echan. Algunos le echan papa, muñecas de estiércol, y se fermentó. Lo adulteran y aquí no.

—No se crea, este aquí se sienta siempre. No más cuando viene el diablo se pone peligrosa la cosa. ¿Ahora no ha venido el Diablo?

—Antes que se me olvide: dijo don Chuy que el día 15, el día 15 es la birria aquí, dice: "Avísales que el día 15 es la birria", va a ser sábado, debe ser porque son los días en que él trabaja..

—Hay que venir… Yo le pregunté y me dijo “Ya saben que es hasta enero cabrones”, ¡no! ¡hace una ollonona encabronada! ese día como a las 12 está lleno, estamos todos tragando…

—…el desde la noche aquí está o ¿más tarde?

— ¡Ba! un día que llego y dice don Chuy “Ya nomás hay caldo” pues dame un pinche consomé. Una vez se armó una birriada de a diez pesos,

—Dice Don Chuy “Ya no me diste los cien pesos” es el gancho don Chuy, ni un cabrón hablaba, no más yo dije “yo pongo cien apúntame ai” y luego todos “yo pongo cien, ay tán cincuenta”… hubo quien nunca pagó…

—Me dijo don Chuy “Ai están los apuntados que luego te van a dar, te dejo la lista, apuntas a ver cuántos consigo.

—Pa’ que veas, luego me echaron la junta a mí solo…

LAS LEYENDAS DEL PULQUE

Capítulo 7

LAS LEYENDAS DEL PULQUE

Curiosos por conocer la versión de los pulqueros y vendedores de Jalisco sobre el origen del pulque, el resultado fue, naturalmente, que sí sabían o no una historia.

Casi todos los pulqueros tienen una referencia del origen del pulque que a veces es una historia o una leyenda. Muchos no supieron e insistieron que desafortunadamente no se les habían contado o nunca se habían preguntado sobre esta cuestión.

Es probable que en muchos casos se dejaran de contar las leyendas sobre el pulque que conocían los viejos y las nuevas generaciones desconocieron el origen mítico que tuvo el pulque, aunque exactamente nunca lo lleguemos a saber. Esto ha llevado a que algunos pulqueros afirmen que desconocen el origen del pulque y les basta con tener un poco de pie, cuyo origen desconocen, mientras en otras localidades hasta presumen de su preparación. Dentro de las negativas sobre el conocimiento de leyendas se encuentra un tímido vestigio de una leyenda que se ha borrado por la incertidumbre del conocimiento exacto de la leyenda que la conocieron los mayores:

"Entonces el zinaiste es un misterio…" Es un misterio… que sí, hay una historia, le digo —pero yo no la sé— del descubrimiento del pulque, cómo lo hicieron los primeros y según eso fue una mujer la que descubrió el pulque "¿Cómo le hizo?" Pos ahí es lo que no sabemos…

Sin embargo, algunos pulqueros y vendedores nos relataron leyendas sobre el origen del pulque: quién lo inventó, quién o qué lo descubrió y los motivos de este hallazgo ¿Cómo conocieron estos relatos? La mayoría refirió, como veremos, el texto de un libro de historia de primaria o de las pláticas con personas mayores.

Las historias que nos contaron los pulqueros tienen mucho de lo contado en los libros de mitos de los libros de historia. Para ello recapitulamos: como vimos, la cosmovisión náhuatl poseía lo que Fernando Benítez denominó "complejo del maguey": dioses y diosas del maguey y del pulque que fueron adorados por la inmensa ayuda material y religiosa en la vida cotidiana y ceremonias importantes del pueblo mexica.

Como también apuntamos en el primer capítulo, sin ser exhaustivos, los mexicas conocían mitos y leyendas sobre la creación del maguey y el descubrimiento del quebrado del maguey. La creación del maguey por el sacrificio de Mayáhuel es uno de los mitos fundamentales; la mujer en la historia del maguey y el pulque es importante: se hablaba de la existencia de una mujer, llamada Mayáhuel, que los dioses convirtieron en diosa por sus cuatrocientos pechos o la leyenda que narra que otra mujer con el nombre de la diosa fue quien comenzó a perforar los magueyes. Otro de los relatos que se han hecho legendarios, proveniente del libro del historiador Fernando de Alva Ixtlilxóchitl, es el de la doncella Xóchitl que ofrendó al rey "miel prieta de maguey". Y por último, el relato del animalillo que roía los magueyes para extraer aguamiel que imitaron los indígenas para luego hacer pulque.

Algunos pulqueros y vendedores nos relataron leyendas sobre el origen del pulque: quién lo inventó, quién o qué lo descubrió y los motivos de este hallazgo ¿Cómo conocieron estos relatos? La mayoría refirió el texto de un libro de historia de primaria o de las pláticas con personas mayores.

La historia más relatada es la de la rata que roía el maguey que aunque tiene diferencias, en el fondo narran el mismo suceso y que en solo un caso se trata de un conejo. También se narran las historias que hacen referencia a la llamada "reina Xóchitl"; la sorpresa que los españoles tuvieron al ver a los viejos no tan viejos; la fermentación del aguamiel que descubrió una reina azteca y de la cual se aficionó; y parecida a la anterior, la fermentación del aguamiel que hizo la reina Xóchitl que es la única desde entonces y se ha regado por todo el mundo.

Semejantes o contrarias a las reseñadas en este y otros libros de historia o códices, estas leyendas pertenecen a la oralidad del lugar donde provienen y del que las escucha o lee por lo que es importante difundirlas, conservarlas y sobre todo conocer otras de la boca de los pulqueros y vendedores.

A continuación transcribimos las leyendas sobre el pulque que algunos pulqueros amablemente nos compartieron:

Orígenes

Cuando estaba en la primaria yo escuché, nos decían los maestros, que no sé si los aztecas o no sé quién, (que) de México es nativo el pulque. Señor Alejandro Valdovinos Gutiérrez, La Manzanilla de la Paz.

Cuando llegaron los españoles aquí miraron a los aztecas, a los viejitos que no tenían nada de arrugas, nada de canas, sanos, fuertes, saludables… lo que vieron y (supieron) cuál era la fuente: (una) de las fuentes fue el pulque. Señor Gilberto Bautista Bautista Tianguis del "Baratillo", Sector Libertad, Guadalajara.

Xóchitl

¿Usted sabe cómo vino el pulque aquí? Vino de la reina Xóchitl; unos dicen aquí, en México, que le echan excremento, o sea, lo fermentan, y eso es mentira declarada: era vino cuando la reina Xóchitl, usted ya le haiga echado lo que le haiga echado, (ella) lo hizo fermentar pa' darle al rey pulque en una copa. Y ese pulque usted sea (esté) aquí y ya se regó por todo el mundo, de otro modo no es pulque, es aguamiel agria. Don Baudelio Mendoza Maciel, Los Sauces, Tepatitlán de Morelos.

Así no, pero hay cuentos que dicen cómo se descubrió el pulque… ponen a Xóchitl y dicen (que) tenía sed y ¿dónde vamos a agarrar (el agua)? fue la idea (para) que el maguey lo picaran y sacaran aguamiel… ya según, dice la leyenda, que de ahí viene… de la sed o el agua de la reina Xóchitl del pulque… No más se sabe. Anónimo, Mercado de la ciudad de Puebla de los Ángeles.

Historias de la rata

El pulque lo inventaron por causa de una rata, de las ratas. Había una parte donde hubo una sequía muy fuerte y entonces que, ya ve que las ratas son muy curiosas, que se agarraron ruñendo, ruñendo, ruñendo y que le hicieron un hoyito al mezcal así en el centro y que se empezó a llenar de agua y entonces los indios fueron y le probaron y les supo bueno y pos ya los indios empezaron también a hacerle sus hoyitos a los mezcales y de ahí surgió, de ahí lo descubrieron. Don Chabelo Mejía, Concepción de Buenos Aires.

Pos no fue la gente la que empezó a rascar, creo que fue un rata la que empezó a morder y ya los indios vieron que salía agua y le empezaron a rascar y empezó a dar más agua, aguamiel pues; y de ahí empezaron a dejarlo que se fermentara, que se fermentara y empezaron a emborracharse. La tradición del pulque, dicen, que antes, nomás los reyes y los soldados tomaban pulque… los otros ni si quiera lo conocía, no le daban a probarlo, porque esto lo tomaban los reyes, nada más. Don Francisco Mejía, Concepción de Buenos Aires.

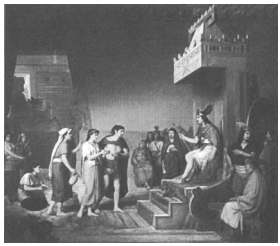
Dicen que allá en México nació el pulque, que había un palacio de la reina, nomás no me acuerdo si era de los aztecas o… no me acuerdo de su nombre de la reina… total que en el palacio había muchos magueyes en los jardines, mucho maguey, y que un día una rata, les corrió una rata, ya ves que donde quiera hacen nidos, y que una rata le estuvo ruñendo a un maguey y le hizo un hoyo y por el hoyo empezó a llorar la gotita pues, y los indios le vieron que del maguey estaba goteando y ahí le pusieron una vasija para que se juntara lo que iba saliendo y que la probaron y que sabía sabrosa y ya juntaron y llevaron a la reina y le dijeron que un maguey estaba llorando y ya la reina le dijeron que ellos ya la habían probado y la reina lo probó, le gustó, y le llevaron más; y toca la suerte que un día no se lo tomó y lo dejó pa' otro día y el aguamiel se convirtió en pulque … y se lo tomó y sintió que se relajó y así: ya no se lo tomaba sino lo dejaba que se fermentara poquito se lo tomaba y sentía que se relajaba y ya no de un día sino de dos días y sintió que ¡wa! Y se sentía feliz y así fueron descubriendo el pulque y abrieron otros ellos y le sacaron más y hicieron más, vieron que se fermentaba y empezaron a tomar y se sentían alegres, borrachos ¿verdad? Y así lo fueron cultivando, lo fueron perfeccionando eso, le fueron dando el tiempo adecuado al pulque y así surgió el pulque. Llegó el momento en que era la bebida nacional, el pulque que se puede decir la primer bebida alcohólica: por eso se sentían felices en aquellos años. Don Heliodoro Ascensio, Ixtlahuacán de los Membrillos.

Lo que yo he oído que platicaron (es que) unos dicen que la reina Xóchitl, otros que un conejo… dicen: que andaba un cazador en el campo cazando animales, conejos o venados, lo que se encontrara, y que se encontró un conejo: y ahí va siguiéndolo, no, pero los conejos de campo parecen

liebres, caminan bien recio, corren. Ese conejo pos de asustado y todo llegó y se metió debajo de un maguey, yo creo que ahí estaba ¿Cómo? ¿Cómo se fue ahí? Yo creo que ahí vivía. Dijo el señor (cazador) ¡ay! No pos ya se metió debajo del maguey, dice, ahora voy a esperar a ver a qué. Entonces por ahí se sube, espiándolo a que se saliera. Ya de rato salió el conejo, pero yo creo que adentro, sabe, le chuparía al maguey y no sé qué, salió el conejo borracho: que quiso correr, y ya no pudo. Quiso correr y ya no pudo porque como que se caía, se mambaleaba, no pos ya, el señor (cazador) lo agarró con la mano, ya bien mansito, iba bien borracho. No pos se lo comió borrachito, lo mató, borracho, salió la carne bien sabrosa, ya con sabor a pulque, y mejor, porque lo (que se) tomó él, la chupó la carnita. Doña Lala, mercado de Zapopan.

Yo me acuerdo, yo estaba chico, y había un librito viejo buenísimo. Y había una parte, donde decía que fue un indito, había descubierto el pulque, pero fue casualidad, no, no fue cosa que... Que andaba el indito y un tlacuache o un animal, en las secas donde no hay agua ni nada (le estaba mordiendo) y tenía su charquito y el indito lo probo y se medio empedo —así decía—, entonces lo que hizo, le abrió, le hizo más grande el agujero y que le mando a el rey azteca una jícara y se empedo. Y se caso con la hija (risas). Eso decía allí será verdad sepa dios. Aprovechó. Y que le dijo a la hija, la mando, llévale al rey pa que pruebe. Pues si nadie lo conocía, y al él se le ocurrió probarlo y se sintió mariadito le hizo el agujerito más grande. Guadalupe Ledezma Esperanza, Los Cedazos de Yahualica de González Gallo.

¿Quién inventó el pulque? Fue Dios quien intervino para hacer el pulque ¿Cómo? En una reunión en la que vio Dios a todos tristes y llevó una botella de vino y dijo "Tómele, es necesario" Ramón de la Cruz, San Andrés Ixtlán, Gómez Farías.



El descubrimiento del pulque
José María Obregón.

LOS REMEDIOS QUE SACAN DEL PULQUE

Capítulo 8

LOS REMEDIOS QUE SACAN DEL PULQUE

Pa' todo mal el mezcal y pa' todo bien también.

Sobre las propiedades medicinales y curativas que conocen las personas que se encuentra en estrecho contacto con el maguey, sus bebidas y diversas preparaciones o remedios son de gran importancia porque alivian algunas enfermedades. Estos conocimientos se obtuvieron a partir de la experiencia de las personas y con base en este conocimiento lo recomendaron para su uso por lo que en muchas ocasiones el efecto terapéutico de los remedios utilizados tienen una respuesta positiva por la experiencia de la persona que lo recomienda. La importancia que las personas dan al uso de algún recurso vegetal para aliviar alguna enfermedad es el resultado de años de observación de los diversos alivios de algún padecimiento con la utilización de los derivados del maguey.

Es el caso de los testimonios que se recogieron de las personas que viven con los magueyes y que están íntimamente relacionadas con él y sus derivados.

En este aspecto Heliodoro Ascencio nativo de Ixtlahuacán de los Membrillos, nos menciona que la mayoría de su clientela son personas con algún padecimiento y acuden a él para comprar pulque o aguamiel según sea el caso de la enfermedad a tratar. Un 60 % de las personas que compran pulque, nos dijo, son personas que padecen alguna enfermedad. Entre estas las personas lo utilizan para la diabetes, padecimientos de la próstata, pulmones, para el acido en las rodillas, entre otras. Y nos termina diciendo que la cantidad de pulque para aliviarse es importante, pues solo un poco no es suficiente para remediar los malestares.

En este mismo tono hay personas que afirman estos efectos terapéuticos y son del conocimiento de la comunidad. Francisco Mejía, un pulquero de la Sierra del Tigre, nos explicó que el pulque es para remedios como la tos o para el dolor de espalda. Algunos clientes le compran para toda la semana: lo utilizan como medicamento que les fue recetado por algún médico naturista y se lo toman diariamente en ayunas.

Entre algunos remedios que conocen las personas (bebedores, pulqueros y vendedores) nos relataron para qué padecimiento es bueno y además nos dijeron cómo se usa la bebida.

DOLENCIAS Y REMEDIOS

Remedios relacionados con la alimentación

Muchas personas atribuyen al pulque una propiedad energética, estimulando el apetito, al mismo tiempo que lava el estómago y mejora la salud de las personas con problemas de anemia también le llama "la punzada de cabeza"

En Concepción de Buenos Aires muchas mujeres acuden a comprar aguamiel durante 40 días para sus niños que padecen de anemia a causa de una mala alimentación. Después de darles a los niños 40 días aguamiel se recuperan favorablemente su estado anémico.Algunas mujeres acostumbran tomar pulque cuando están amamantando.

Sistema respiratorio

La miel de agave se hace a partir del aguamiel la preparan con cierta cantidad de aguamiel la ponen a hervir hasta que se evapore la mayor cantidad, espese y cambie a un color café claro a oscuro intenso. Esta miel se utiliza para aliviar enfermedades de la garganta, tos rebelde, para los bronquios. Nos cuentan que antes los ancianos la utilizaban para aliviar a los niños para este tipo de problemas.

Miel de aguamiel

Gastrointestinales

El aguamiel alivia problemas de agruras y ulcera de estómago. Con respecto a la acción del pulque como un depurativo es que provoca diarrea con la función de depurar los intestinos.

Diabetes

Muchas personas relacionan el pulque con la diabetes pero Fernando Fernández cliente de la pulquería de Don Chuy, ubicada en la calle 5 de febrero cerca de la antigua central camionera, nos reveló la receta que utiliza para su diabetes: toma pulque en la mañana con una taza de nopal y con jugo, y a causa de esto se ha sentido mejor y le han desaparecido los dolores de sus piernas.

Jarro de pulque espumoso

Golpes

Para los golpes la gente usa las pencas frescas del maguey, una vez que la cortan la golpean para ablandarla un poco y poder frotarla en la zona afectada; da mucha comezón al principio, pero después se quita y el dolor también.

El jugo de maguey para el cáncer

El jugo de maguey para combatir el cáncer. Lo preparan a partir de las hojas del maguey, la hornean y después la exprimen para asi obtener el

jugo. Tiene un sabor dulce y astringente (agarroso) a la vez. Se toma una vez por la mañana y otra por la noche. Otras personas en vez del jugo de maguey utilizan la miel de maguey para el mismo padecimiento.

Otros usos

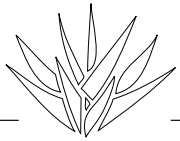
El pulque fuerte se emplea para el riñón además que refresca las vías de excreción. También se le atribuye que engruesa la sangre y combate el colesterol. Don Lupe de Manalisco nos platicó que él, su papá y su abuelo nunca sufrieron de la orina o de la próstata - limpia la próstata- también nos contó que muchos médicos de los de antes, recomendaban tomar aguamiel cuando alguien se quebrada un hueso, ayuda a la recalcificación de huesos. Y otros lo relacionan como una bebida afrodisíaca, da energía y ¡levanta el ánimo!

Miel de aguamiel

Las personas que se benefician los diversos derivados del maguey (pencas, aguamiel y pulque) han encontrado diferentes remedios para aliviar algunas enfermedades de manera natural, con el conocimiento que han ido generando con las bondades que les brinda el maguey y con la experiencia de la actividad diaria. Con base a la información recopilada se puede ver que el pulque en gran medida mejora la salud de las personas que lo consumen, y los beneficios de beberlo son superiores a los beneficios del consumo de otras bebidas espirituosas. El pulque, una bebida tradicional de México tiene una marcada importancia en algunos pueblos de Jalisco que aún poseen una relación muy estrecha con la naturaleza —uno cuida del otro—, en la que el maguey cuida la vida del hombre y el hombre hace que el maguey sea perpetuo.

EL SAZÓN DEL PULQUE

Capítulo 9



EL SAZÓN DEL PULQUE

Las siguientes recetas y preparaciones se hacen con pulque. Algunas son originarias del Jalisco y otras se incluyen como sabrosas referencias de otras latitudes del país que salieron en las charlas. Pruebe alguna o todas, descubrirá otra cara amable y apetitosa del pulque y de sus acompañamientos.

Platillos

Birria. Esas pencas las usan pa' la birria. Le dan sabor a la birria. San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Bisteces marinados en pulque. Los pones a reposar en el pulque, y luego ya los pones a freír… no ¡te salen unos bisteces! Blanditos, se te ablandan bien bonito. Doña Lala, mercado de Zapopan.

Botana en México. ¡No! La comida de la ciudad de México… lo que son tlacoyos, memelas, huaraches, los huazontles, con harto chile de un puercote que está ahí. Antonio Briseño, pulquería de Don Chuy
Botana en México. En las pulquerías de la ciudad de México en ese entonces ibas a comprar tu pulque y te regalaban un puñito de dulces, así como frijolitos y todo eso: cuando el abuelo me mandaba, porque el abuelo era mucho de observar a los albañiles desde la ventana del departamento donde vivíamos y se le hacía agua la boca de lo que almorzaban esos canijos y todo eso, y el pulquito… y en muchas pulquerías había vendimias de carnitas, no de carnitas sino de chivitas, buche y todo eso… Carlos Flores.

Bote. Dos kilos de carne que le eches al caldo le puedes poner medio litro de pulque, le ponen chile y ya lo muelen y se lo echan al caldo y ya agarra el color del chile. Se le llama bote. Lo usan cando es carne de res, carne de cerdo y carne de pollo, lleva de las tres carnes. Que lo vendan casi no, es que es receta de casi el municipio, toda la gente la puede tener, saber porque cuando los trabajadores andaban en el campo, en la milpa y todo eso, los dueños de los potreros tenían varios trabajadores y les llevaban de comer y les hacían el bote, por eso le quedó el nombre así; ahorita la gente se va de día de campo y hace a

veces ese bote, se llevan su olla y los ingredientes. Alejandro Valdovinos Gutiérrez, municipio de la Manzanilla de la Paz.

Bote. A pues aquí se le nombra carne en pulque o el bote que le nombran. Haz de cuenta que pones un caldo de res, entonces ya ahí le mueles como un adobo y ya lo echas lo bates, lo revuelves con el pulque y luego ya se lo echas que ya que esté cocida la verdura y la carne ya le echas licuado, eso licuado con chiles, chiles de teñir y ajos, cebolla y el pulque ya se lo echas ahí y ya, como a medias, ya casi, por decir que casi pal último. Ya que esté cocidita, agarra buen sabor. Se lo echas el pulque ai al bote, pa que agarre sabor. Don Gilberto Mejía, Concepción de Buenos Aires.

Bote. Voy a hacer un bote ¿saben cuál es? Es carne de puerco, carne de res y de pollo, y con toda la verdura como cualquier caldo, como un cocido que le echas chayote, elote y todo eso y le avientas dos litros de pulque y sale… chulada. Se sirve con limón, chilito, fui fui, de las tres vitaminas, muy bueno eso (Heliodoro Hernández)

Miel de aguamiel

Bote. Para hacer comida, carne en pulque. Esa se pone la carne, según de la carne que tu quieras, de pollo, de puerco, de res, pones, como si pusieras un caldo, ya pones chiles de teñir, le echas olores y le echas pulque y ya está la carne al pulque, es buena. Don Francisco Mejía, Concepción de Buenos Aires.

Bote. Para hacer un caldo necesitan carne, repollo, cebolla, zanahoria, si quiere un chayote, un elote y ya a la olla, y el chile molido, como este del tamborilete, que trae orégano, pimienta y trae muchas cosas… entonces echa el chile y luego el pulque, y ya sale una cosa pero buenísima. Don Ramiro de la Cruz, Unión de Guadalupe, Atoyac.

Flores de maguey o cacayas…como esas vainas, ésas le dice uno manos, no ves que tiene como dedos, mira esas del mezcal aquel, cuando están tiernitas se cuecen, se fríen, se comen y son sabrosas. Aquí las hacen en tortas, en torta con huevo uuu salen bien buenas, con una salsita de tomate, olvídate! mejor ni pa' qué hablar de la comida, porque sale el hambre… Francisco Mejía, Concepción de Buenos Aires.

Pulque en las comidas. A la comida, como al caldo de res, le echan pulque; también al chile de molcajete le echan; y en vez de agua, le echan pulque a los frijoles. Leobardo o Leo, pulquería de Don Chuy.

Curados de Jalisco

Aquí el gusto de la gente con pico de gallo con chile y, como un tipo curado pues, que jícama que naranja chile… pa' rebajarle poquito. Antonio Briseño

Con cebolla y tuna, y con chile. Ana Rosa, Tepatitlán de Morelos.

La gente le pone pepino, jícama, chile de árbol y chile habanero, es una botanita:. Silvestre Baustista Baustista, Guadalajara, tianguis del Baratillo, glorieta de la calle Puerto Melaque.

Es chile con naranja y cebolla. Este es para el pulque. Sí, le ponen: les sirvo su vaso, le ponen una cucharada de chile con naranja y cebolla, le ponen sal y así se lo toman muy a gusto, dicen que es un curado de chile, también están los curados de frutas. Victoria Cruz de Mora, Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque

Curado de frutas. Antes sí lo hacía, pero aquí no están acostumbrados, no les gusta, les gusta mejor natural. Yo he hecho de nuez, de fresa, de pistache, de tuna, de coco… Por ejemplo, yo ponía en la licuadora un vaso de pulque, le ponía tres cubitos de hielo, leche de la lechera y la fruta, la que prefieran… la licuaba y se los servía en el vaso, bien espumosito, bien heladito, bien sabroso. Tiene mejor sabor y, bueno, yo así preparado sí me lo tomo, pero así solito no muy bien. Victoria Cruz de Mora, Santa María Tequepexpan, Tlaquepaque.

El pulque nomás lo curas con el sabor que le quieras dar. Se puede curar con salsa de chile de vinagre, se guisa con xoconoistle, cebolla y orégano queda resabroso; y luego se hace también con naranja y guayaba y plátano, dulce de piloncillo y según que le tienen que echar apio y queda pero bueno. Pero a mí se me hace más bueno con xoconoiste, queda muy bueno. Muchos le echan refresco de ese rojo, tantito cuando está fuerte, le ponen tantito refresco colorado, no, sí queda bien. Luego también le ponen aguamiel de tuna y se hace que según le nombran que el colonche: se hace todo rojo rojo. También queda muy bueno y casi es el sabor del pulque nomás porque está rojo rojo, por la tuna agarra otro sabor. San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Colonche de tuna. Se hierve la tuna y luego también se le pone zinaste de pulque; pero eso es muy fuerte: ya que se le corta la borrachera queda un dolor de cabeza. Sólo dulcito, fuerte no está bueno. Adela Costilla, San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Curados de pulque

Nos dio diarrea porque tenía agua. Las bombas: 5 litros de pulque, un refresco rojo, una leche nestlé y un tequila de alcohol (copa) y tres cervezas (Juan Montiel Patiño).

De allá son los curados piñón, de plátano, de fresa, de todo, y aquí nomás así es viene de cómo viene el maguey. Es más natural. Antonio Briseño

La baba de oso que le dicen. Eso es para el curado, un curado haces que fermiente todo eso, con piñón, con de plátano, de avena, de arroz, de todo. Como baba. Cómo aquí le echan jugo de naranja, sabe, o sea te pega mejor. Antonio Briseño

Guisado de Xoconoiste. Cebolla picada, orégano, tomillo y un chilito desmoronado d esos enchilosos (se le echa pulque y se hierve). Adela Costilla, San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Miel de aguamiel. Se usa para endulzar la comida. Por ejemplo, solamente en semana santa que hacen torrejas con bolillo y se les echa miel de

aguamiel. Adela Costilla, San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Pulque con chile. Es una botanita, la gente le pone pepino, jícama, chile de árbol y chile habanero. Gilberto Baustista, Guadalajara, tianguis del Baratillo, Sector Libertad.

Guisado de Xoconoiste. Cebolla picada, orégano, tomillo y un chilito desmoronado d esos enchilosos (se le echa pulque y se hierve). Adela Costilla, San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Miel de aguamiel. Se usa para endulzar la comida. Por ejemplo, solamente en semana santa que hacen torrejas con bolillo y se les echa miel de aguamiel. Adela Costilla, San Antonio Buenavista, Lagos de Moreno.

Tipos del pulque

Fuerte Campechano, como quieras. La cosa es que te nutre, te purifica, yo tengo 48 años y veme... parezco 80, ¡ay! No te creas (risas). Antonio Briseño

Hay suave y fuerte, porque el fuerte, sí, sí te pega, yo tomo mediano, mitad de suave y mitad de fuerte, si te quieres emborrachar pues pides fuerte, y yo siempre lo tomo así. Fernando Fernández.

El pulque sí me es agradable, pero uno o dos vasitos ¿no? Más no puedo, no y los que hacen alacrán, de la baba de esa que avientas a ver cuál hace alacrán y es el bueno wey, se la vientan así (con el dedo al piso), es una manera de probar que es un buen pulque. Carlos Flores. Han venido también varias personas… mañana me preguntaban… yo he llevado a donde están, pos yo no podría decir si sí o no, no es mi casa, yo también nomás voy a comprar. En un rancho, de aquí de San Pablo del monte, quién sabe si desde ahorita tenían el pulque de res… yo no he ido nomás me platicaron, se enterraron cuatro maderas le pusieron un marco, como marco, de 4 lados, los clavaron -¿Eso le da sabor al pulque…? -Sí, yo creo que sí… otra persona tenían un molcajete de piedra -Pero gigante… -Yo me imagino… la verdad no sé…pos en servir en jarritos o en pulque, dan mucho sabor, de otro, de jícaras, uno lo deja el pulque, hasta el rato que está fermentando, para que cuando ya quiere hervir lo está moviendo… y es que el plástico no… Anónimo Puebla de los Ángeles

GLOSARIO

Ácido ascórbico: También conocido como vitamina C, deficiencias de esta vitamina produce escorbuto se manifiesta con sangrado de las membranas mucosas y puntos de color purpura en la piel.

Ácido láctico: es un compuesto que se produce en el proceso de la fermentación

Agave: Del griego "Ilustre".

Agua Miel: Es el zumo del Maguey, sin composición ni fermentación alguna.

Aguamiel: Savia del maguey. Los nahuatlatos aún la conocen como neúctli.

Aminoácidos esenciales: son aquellos que deben ser provistos en la dieta ya que el organismo no los sintetiza.

Células pancreáticas beta (β): células localizadas en los islotes de Langerhans, segregan y sintetizan insulina controla los niveles de glucosa en sangre.

Cloro anémicas: Un tipo de anemia provocada por hemorragias comúnmente de origen ginecológico.

Diurético: sustancia que al ser ingerido aumenta la producción de orina.

Esteatosis (hígado graso): se presenta en los pacientes en ausencia de abuso de alcohol

Fitasa: Las fitasas son enzimas capaces de hidrolizar ácido fítico para producir fosfato inorgánico y liberando finalmente el myo-inositol es vital para muchos procesos biológicos del cuerpo, que participan en una amplia gama de actividades.

Fructanos: Los fructanos son carbohidratos no reductores compuestos por unidades de fructosa y una molécula terminal de glucosa. La inulina es un fructano presente en los agaves.

Fructooligosacaridos: se denomina a la mezcla de productos de la hidrólisis enzimática de la inulina.

Glucagón tipo 1 (GLP-1): se produce en las células L del intestino delgado y se secreta en respuesta a la ingesta, estimulando la secreción de insulina—dependiente de glucosa— e inhibiendo la secreción de glucagón.

Hipocolesterolemiante: se dice de aquella sustancia que tiene la capacidad de reducir la concentración de colesterol de la sangre.

Insulina: hormona que disminuye la concentración plasmática de glucosa promoviendo la entrada de glucosa en tejidos, el metabolismo intracelular de la glucosa y la síntesis de glucógeno.

Ixtle. Fibra de la penca del maguey.

Lactobacillus: Lactobacilo o bacteria del ácido láctico, normalmente son benignas e incluso necesarias, habitan en el cuerpo humano y en el de otros animales.

Maguey: Palabra de origen taino sinónimo para agave y mezcal.

Mezcal: del náhuatl mexcalli, metl "maguey", ixcalli "cocido", pencas de maguey cocido.

Mucilago: Nombre genérico de ciertas sustancias orgánicas de origen vegetal, de propiedades semejante a las de las gomas, pero de distinta composición

Oblatos, Los: hacienda a cargo de los hermanos de esta orden situada en el oriente de la ciudad.

Pectoral: se dice de los medicamentos usados para combatir la tos.

Prebiótico: ingrediente alimentario no digerible que estimula selectivamente el crecimiento de algunas bacterias del colon.

Tequesquite: del náhuatl tetl, piedra; quixquitl, brotante, "Piedra que sale por si sola, eflorescente". Es una sal mineral natural, utilizada en México desde tiempos prehispánicos principalmente como sazonador de alimentos.

Vulnerario: Se dice a las medicinas que se utiliza para curar las heridas y llagas.

REFERENCIAS

Archivo

Biblioteca Pública del Estado de Jalisco, Fondos Especiales, Colección de Manuscritos.
Archivo de la Real Audiencia, Ramo Criminal.
Archivo del Supremo Tribunal de Justicia del Estado de Jalisco, Ramo Criminal.
Fray José Alejandro Patiño, Topografía de el curato de Tlaxomulco que se remite a la secretª de Camara de el excmo señor virrey en Decretos, inventarios, testimonios, topografía, padrón de matrimonios y relación de misiones de San Francisco 1766-1781, manuscrito 50, vol. 3.

HEMEROTECA

El informador, hemeroteca virtual.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Aguilar Rodríguez, Sandra, "Alimentando a la nación género y nutrición en México" (1940-1960) en Revista de Estudios Sociales, 2008; Abril 029: 28-40.
Backstrand Jeffrey R. et al (2002), Diet and iron status of nonpregnant women in rural Central Mexico. Am J Clin Nutr, núm. 76: pp. 156–64.
Barros, Cristina y Marco Buenrostro, La alimentación de los antiguos mexicanos en La Historia natural de la Nueva España de Francisco Hernández, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2007, 150 pp.
Benítez, Fernando, El señor maguey en Artes de México, número 51, 2000, pp.
Cházaro B., Miguel de J. et al, Agaves del Occidente de México, Universidad de Guadalajara. 2007.
Cházaro B., Miguel de J. et al., "Agaves silvestres en la elaboración de bebidas alcohólicas" en Agaves del Occidente de México.
Eliade, Mircea, Tratado de historia de las religiones, Ediciones Cristiandad, Madrid, 1974.
Escalante, Adelfo, et al., Characterization of bacterial diversity in Pulque, a traditional Mexican alcoholic fermented beverage, as determined by 16S rDNA analysis. FEMS Microbiology Letters 235 (2004) 273–279.
García-Mendoza, Abisaí J., et al., "Biodiversidad de Oaxaca", UNAM 2004, pág. 159. en Nieve H. Gregorio, Luquín S. Hector, Ayala R. José Ma., Fibras y artesanías con Agave
García-Pedraza Lucía Gabriela, et al., "Effects of Agave salmiana Otto ex Salm-Dick highfructose syrup on non-diabetic and streptozotocindiabetic rats" en Journal of Medicinal Plants Research Vol. 3(11), pp. 932-940, November, 2009.

Giral, Francisco, "Acción del pulque sobre los niveles del colesterol sanguíneo de pollos alimentados con dietas hipercolesterinizantes" en Ciencia española en el exilio (1939-1989), Arthropos, 1994.
Gómez Mata, Carlos, Las voces de los tatarabuelos: Toponimia y nahuatlismos en Lagos de Moreno, sin editor.
Gonçalves de Lima, Oswaldo, El maguey y el pulque en los códices mexicanos, México, Fondo de Cultura Económica, 1956, pp. 278. Ilustraciones.
Guerrero, Raúl, El Pulque, México, INAH, 1980.
_____El Pulque, en México Antiguo, Antología de Arqueología Mexicana, México, INAH, SEP-CNCA-INAH-Editorial Raíces, 1995, pp. 196-199.
Hale, Edwin Moses, Materia Medica and Special Therapeutics of the New Remedies, vol.1, 1875, Boericke & Tafel. p. 27.
Humboldt, Alejandro von, Ensayo político sobre el reino de la Nueva España, Editorial Porrúa, México, 2004. Col "Sepan cuantos…" Núm. 39.
Instituto Politécnico Nacional. Comunicado de prensa. 21 de Febrero de 2009.
Johansson K., Patrik, Totochtin incuic tezcatzoncatl: un canto para las primicias del pulque Nuevo, Estudios de Cultura Náhuatl n. 26, 1996, pp. 69-97.
Martínez Cortés, Fernando, Pegamentos, gomas y resinas en el México prehispánico. SEPSETENTAS, 1974.
Lobato, José G, Estudio químico-industrial de los varios productos del maguey Mexicano y análisis químico del aguamiel y pulque. 1884.
Long, Janet, Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM 2003. P. 423.
Martínez Baca, Francisco, Pulque as a prophylaxis of scurvy in prisons. Journal of the American Public Health Association, October 1897
Mikulska, Katarzyna, Tlazoltéotl, una diosa del maguey, en Anales de Antropología, vol. 35, 2001, Universidad Nacional Autónoma de México, México, pp. 91-123.
Motolinia, fray Toribio de, Del árbol o cardón llamado metl o maguey. Tomado de Historia de la ciencia en México, Estudios y Textos Siglo XVI. Elías Trabulse. Conacyt/ Fondo de Cultura Económica. pág. 322. 1985.
Orozco y Berra, Manuel, Apéndice al Diccionario Universal de Historia y geografía, Tomo II, México, Imprenta de J.M. Andrade y F. Escalante, 1836, pp. 765 (Colección de artículos relativos a la república mexicana).
_____, Diccionario Universal de Historia y geografía, Tomo II, México, Imprenta de J.M. Andrade y F. Escalante, 1836, pp. 265 (Colección de artículos relativos a la república mexicana).
Ortíz-Basurto, Rosa Isela et al., Analysis of the Main Components of the Aguamiel Produced by the Maguey-Pulquero (Agave mapisaga) throughout the Harvest Period. J. Agric. Food Chem. 2008, 56, 3682–3687.

Payno, Manuel, Memorias sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. 1864

Ramírez Higuera, Abril, Evaluación del efecto probiótico del aguamiel de maguey (Agave salmiana) en Lactobacillus delbrueckii subspecies bulgaricus. Tesis de Maestría en Ciencias en Bioprocesos. Instituto Politécnico Nacional. 26 Noviembre 2009.

Ruiz de Alarcón, Hernando, Tratado de las supersticiones y costumbres gentilicias que hoy viven entre los indios naturales de esta Nueva España

Sahagún, fray Bernardino, Historia general de las cosas de Nueva España, México, Editorial Porrúa, 1999, pp. 1093.

Saldívar E., Sara M. y Yalma L. Vargas-Rodríguez, "Usos de agaves en el México prehispánico" en Agaves del Occidente de México, Universidad de Guadalajara, 2007.

Salinas Pedraza, Jesús, "Testimonios de un otomí", en Artes de México, 2000, pp. 30-45.

Sánchez-Marroquín, Alfredo, and P. H. Hope, Agave Juice. Fermentation and Chemical Composition Studies of Some Species, lnstituto Politécnico Nacional and Universidad Nacional Autónoma de México, México, D. F. Agricultural and Food Chemistry. Vol. 1, No. 3, April 29, 1953

Segura, José Carmen, El maguey: Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos. 1891 Tercera edición. Cuarta edición 1901.

Solís Becerra, Celina Guadalupe, Soyatlán del Oro: Cocina tradicional y sazones del paisaje, Guadalajara, PACMYC Jalisco- Cultura Populares: CONACULTA-Secretaría de Cultura Gobierno de Jalisco 2007.

Souto Mantecón, Matilde, Sobre los festines y el hambre en la Nueva España, El Colegio de México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, México, 2007.

Taube, Karl A., La vasija de Bilimek, saber astral, calendarios y cosmología del posclásico tardío en el México central, De dioses y hombres en Ancient Mesoamerica, Cambrige University Press, n. 4, 1993, trad. Samuel Núñez Aguilera.

____, Mitos aztecas y mayas, Editociones Akal, Madrid, 1996.

Tovar L. R., M. Olivos, M. E. Gutiérrez, Pulque An Alcoholic Drink from Rural Mexico, Contains Phytase. It's in vitro Effects on Corn Tortilla. Plant Foods Hum Nutr (2008) 63:189–194.

Urías -Silvas Judith E., et al., "Physiological effects of dietary fructans extracted from Agave tequilana Gto. and Dasylirion spp." in British Journal of Nutrition (2008), 99, 254–261.

Valenzuela Zapata, Ana G, "El agave tequilero: cultivo e industria de México. Mundi-Prensa, 2003.

Vázquez-García, J. A, Miguel de J. Cházaro B, "Agaves del occidente de México" en Agaves del Occidente de México.

Este texto tiene como propósito la difusión del oficio del pulquero, su historia, la producción, los usos, consumo y beneficios del maguey y el pulque en Jalisco, que por su práctica ancestral merece ser promovida y conservada entre las nuevas generaciones para que no desaparezca.

Para realizar este trabajo comenzamos investigando en la ciudad para después visitar los poblados productores con la intención de conocer todo lo relacionado con la planta, cómo se elabora el pulque, conocer la opinión de los pulqueros sobre lo bueno y lo malo que se dice del pulque, conociendo los beneficios que la experiencia les otorga.

"Visite comunidades pulqueras y beba pulque porque la tradición sigue viva".

vive

PACMYC JALISCO

SECRETARÍA DE CULTURA
GOBIERNO DE JALISCO

Culturas Populares
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes